This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

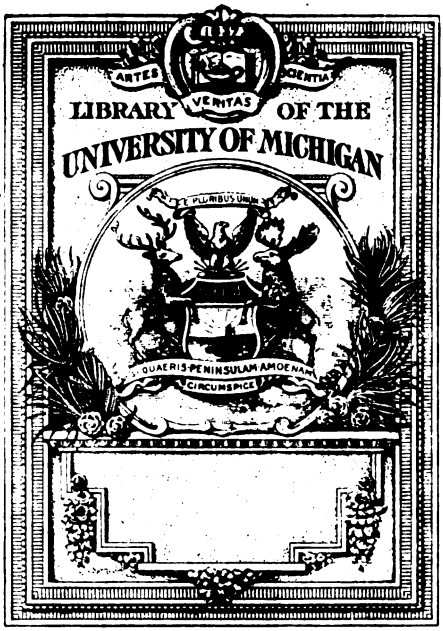
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`


ARTES
VERITAS
SCIENTIA
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
QUAERIS PENINSULAM AMOENAM
CIRCUMSPICE

Digitized by Google

Digitized by Google

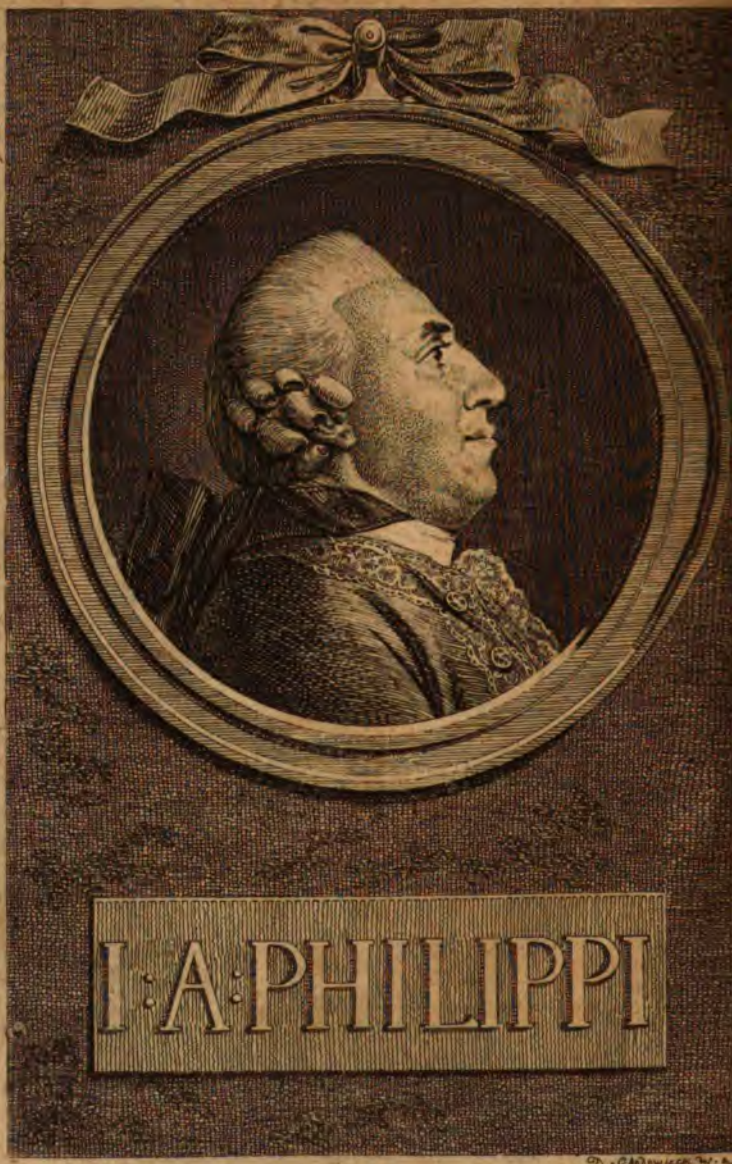
396
1

2420
AE
27
.K94
1782

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

20 — 32 f

Oeconomische Encyclopädie,

oder

allgemeines System

der

Land- Haus- und Staats-Wirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

Aus dem Französischen übersetzt,
und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt,
auch nöthigen Kupfern versehen,
von

D. Johann Georg Krünitz.

Dritter Theil,

von Aug bis Bauer.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1774.
bei Joachim Pauli, Buchhändler.

Digitized by Google

Digitized by Google

Königl. Preußisches
PRIVILEGIUM.

Wir Friedrich, von Gottes Gnaden, König in Preußen, Marggraf zu Brandenburg, des Heil. Römischen Reichs Erz-Cämmerer und Churfürst, Souveräiner und oberster Herzog von Schlesien, Souverainer Prinz von Oranien, Neufchatel und Vallengin, wie auch der Grafschaft Glaz, in Geldern, zu Magdeburg, Cleve, Jülich, Berge, Stettin, Pommern, der Caßuben und Wenden, zu Mecklenburg und Croßen Herzog, Burggraf zu Nürnberg, Fürst zu Halberstadt, Minden, Camin, Wenden, Schwerin, Ratzeburg, Ost-Friesland und Moeurs, Graf zu Hohenzollern, Ruppin, der Mark, Ravensberg, Hohenstein, Tecklenburg, Schwerin, Lingen, Bühren und Lehrdam, Herr zu Ravenstein, der Lande Rostock, Stargard, Lauenburg, Bütow, Arlay und Breda ꝛc. ꝛc.

Thun kund und fügen hiermit zu wissen: Nachdem der hiesige Buchhändler Joachim Pauli, Uns allerunterthänigst angezeiget, wasgestalt er gesonnen, die in der Schweiz in Französischer Sprache herausgekommene zwey Bücher, nehmlich:

1). Valmont de Bomare Dictionaire d'Hiſtoire naturelle und

2) Dictionaire d'Encyclopedie oeconomique.

Digitized by Google

um solche in Teutschland gemeinnützige zu machen, auf seine Kosten ins Teutsche übersetzen, und mit Zusätzen auch allenfalls nöthigen Kupfern vermehren und drucken zu laßen, mit dem allerunterthänigsten Ansuchen, Wir wollten geruhen, ihm über den Druck und Verlag dieser zwey Bücher, ein Privilegium allerhuldreichst zu ertheilen;

Als haben Wir solchem Gesuch in Gnaden zu deferiren kein Bedenken getragen.

Wir thun auch solches hiermit und kraft dieses Unseres offenen Briefes dergestalt und also, daß außer ihm, dem Buchhändler Pauli und deßen Erben, niemand, sowohl in Unserm Königreich Preußen und Churfürstenthum Brandenburg, als auch in allen Unseren übrigen Landen und Provinzien, gedachte teutsche Uebersetzung der beregten beiden Bücher, innerhalb den nächsten 20 Jahren, weder ganz noch zum Theil nachzudrucken, weniger diejenige Exemplaria, so etwa außer Unsern Landen, von andern nachgedrucket, und verleget seyn möchten, in Unsere Lande einzuführen, und daselbst heimlich oder öffentlich zu verhandeln und zu verkaufen befugt, sondern solches bei Confiscation aller Exemplarien, wie auch zweyhundert Rthlr. Geldstrafe für jedes der bemeldeten zwey Bücher, wovon die Hälfte unserm Fisco, die andere Hälfte aber, dem Impetranten und deßen Erben zu entrichten, gänzlich verboten und nicht zugelaßen seyn soll.

Wir

Vorrede.

Der Beifall, mit welchem die beiden ersten Theile gegenwärtigen Werkes aufgenommen worden, und die vortheilhaften Recensionen, die mir davon in den gelehrten Zeitungen und Monathschriften vorgekommen sind, sind für mich allerdings sehr schmeichelhaft, und eine wahre Ermunterung, mich dieser Ehre immer würdiger zu machen.

Da ich, bei dem Reichthum der von mir abzuhandelnden Materien, sorgfältig darauf bedacht bin, Vollständigkeit und Kürze, so viel möglich, mit einander zu verbinden: so habe bei dem zweiten und gegenwärtigen dritten Theile einige Veränderungen getroffen, welche das geneigte Publicum ohne Zweifel billigen wird. Ich habe nehmlich zuvörderst, anstatt, wie in den ersten Theilen geschehen, die in der französischen Urschrift vorkommenden Artikel unverändert zu übersetzen, und

Digitized by Google

meine durch vorgesetzte Sternchen sich unterscheidende Zusätze folgen zu laßen, wobei zuweilen Wiederhohlungen und einige Unordnung unvermeidlich waren, sämmtliche Articul ganz neu ausgearbeitet, und solchergestallt ein einförmiges Ganzes zu liefern gesucht, auch deshalb die Sternchen weggelaßen, indem das ganze Werk nunmehr als meine eigene Arbeit zu betrachten und zu beurtheilen seyn wird, welches von seiner Urschrift, die sich darinn gänzlich zu verlieren scheint, nur noch den Nahmen behalten hat.

Hiernächst habe, auf Anrathen verschiedener Freunde, mich zur Veränderung der botanischen Articul bequemt, und anstatt dieselben, wie in den beiden ersten Theilen, und auch noch im Anfange dieses dritten Theiles, geschehen, unter den lateinischen Benennungen aufgeführt worden sind, werden dieselben hinführo unter den bekanntesten teutschen Benennungen vorkommen. Einestheils hat mich die Verschiedenheit des Wunsches einiger Herren Recensenten dazu veranlaßt; indem Einige die gedachten Articul insgesammt unter den Linneischen Benennungen zu sehen wünschten, noch Anderer

Digitized by Google

derer Urtheil hingegen ich die Tournefortischen und Officinal-Benennungen beibehalten sollte. Um also dieser Verlegenheit auszuweichen, werde künftig allemahl die teutschen Benennungen wählen, und dasjenige, was noch in die drei ersten Theile gehört, in dem folgenden unter den nachgewiesenen lateinischen Titeln nachholen. Andertheils erhält auch dadurch mein Werk mit dem Naturlexicon meines geehrten und werthgeschätzesten Freundes, des Herrn D. Martini, und der darinn befolgten Ordnung, eine Gleichförmigkeit; wie denn dieses sein Werk zur Vollständigkeit des meinigen ganz unentbehrlich ist, indem H. D. M. bei Gelegenheit seiner gründlichen und lehrreichen physicalischen Behandlung der Materien, noch hin und wieder verschiedene nützliche oeconomische Bemerkungen angebracht hat, wie ich aus dem an das Licht getretenen ersten Theile seines Lexicon mit wahrem Vergnügen ersehen habe. In Rücksicht auf dieses sein vortreffliches Werk werde mich in Zukunft bei dem Physicalischen derer in meiner Encyclopädie vorkommenden Materien kürzer fassen, und mich auf ihn sicher beziehen können.

Bei

Digitized by Google

Vorrede.

Bei denen in gegenwärtigem dritten Theile vorkommenden Brod-Tafeln, habe erst nach Abdruck des Articuls, die Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, von unserm würdigsten Policeidirector und Stadtpräsidenten, des Herrn geheimen Kriegsrath Philippi Hochwohlgebohrnen, dessen Bildnis gegenwärtigem Theile meines Werkes zu einer wahren Zierde gereicht, zu erhalten, Gelegenheit gehabt, so daß in dem Texte keine ausführlichere Nachricht davon liefern können, sondern nur die Tabelle selbst der zur 387 Seite gehörigen Tafel angehängt worden ist; jedoch werde das zu deren Erläuterung, ingleichen das zur Berlinischen Brod-Taxe gehörige, unter dem Articul Brod nachzuholen nicht ermangeln.

Wofern die Vorsehung den Herrn Verleger und mich bei Leben, Gesundheit und Gemüthsruhe erhält: so sind wir nicht abgeneigt, jährlich drei Theile der Encyclopädie zu liefern, um die billigen Wünsche eines geehrten Publicum zu erfüllen und wo möglich zu übertreffen.

Berlin, den 26 März 1774.

Krünitz.

A. A.

Digitized by Google

Wir und Unsere Nachkommen wollen auch mehrermeldeten Buchhändler Joachim Pauli, und dessen Erben beregte Zeit der 20 Jahre über, hiebei allergnädigst schützen, handhaben und erhalten. Gestalt Wir dann allen Unseren Regierungen, Magistraten und Gerichts-Obrigkeiten hiermit allergnädigst und ernstlich anbefehlen, solches an Unserer Statt gleichfalls zu thun und über dieses Unser Privilegium gebührend zu halten, auch diejenige, so dawieder handeln, mit vorerwehnter Strafe unnachläßig anzusehen.

Dahingegen ist Impetrant nebst seinen Erben, bei Verlust dieses Privilegii, schuldig und gehalten, beyde Bücher und deren Kupfer nicht nur sauber drucken und stechen zu laßen, nicht weniger um einen billigen Preis, seinem Erbiethen gemäß, zu verkaufen, sondern auch von jedem Druck dieser Bücher, vier Exemplaria auf Schreib-Pappier, an Unser Lehns-Archiv, nebst den gewöhnlichen Exemplarien an Unsere Bibliothek allhier und zu Königsberg in Preußen, abzuliefern.

Getreulich ohne alle Gefährde. Jedoch Uns an Unseren und Männiglichen an seinen Rechten ohne Schaden.

Digitized by Google

Urkundlich unter Unserer Höchst-Eigenhändiger Unterschrift und aufgedrückten Königlichen Lehns-Siegel. So. gegeben und geschehen. Berlin den 12ten April 1772.

Friedrich.

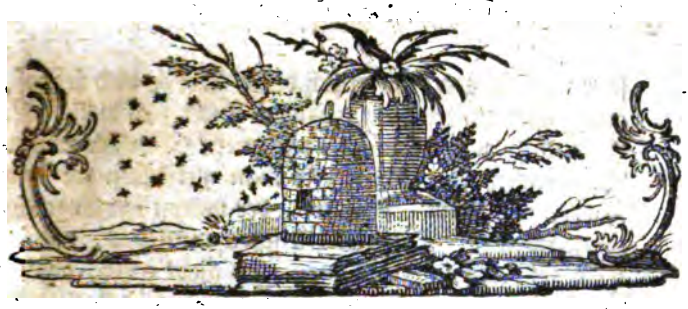
(L. S.)

Privilegium, für den Buchhändler Joachim Pauli, über eine teutsche Uebersetzung des Valmont de Bomare Dictionaire d'Hiſtoire naturelle und Dictionaire d'Encyclopedie oeconomique mit Zusätzen.

Münchhausen.

Churfürstl.

Digitized by Google



A. A.

Auge, L. Oculus, Fr. Oeil, bedeutet eigentlich das Glied des menschlichen Leibes, dadurch das Sehen verrichtet wird. Die gewöhnlichsten Farben der Augen sind dunkelpomeranzenfarb, gelb, grün, blau, grau, und grau mit weiß vermischt. Oefters befinden sich beide Farben in Einem Auge. Die Farbe derjenigen, welche man für schwarze Augen hält, ist nichts anders, als gelbbraun oder dunkelpomeranzenfarb. In der Ferne, oder gegen das Licht, scheinen sie bloß deswegen schwarz, weil die braungelbe Farbe so sehr mit dem Weißen im Auge absticht, daß man sie in Absicht auf das Weiße für schwarz hält. Die Augen, welche weniger braungelb sind, werden auch unter die schwarzen gerechnet, obschon ihre Farbe gegen das Weiße nicht so hoch und schön ausfällt. Die gelben und hellgelben Augen fallen gar nicht schwarz aus, weil dergleichen Farben nicht dunkel genug sind, um sich im Schatten zu verlieren. Am schönsten fallen die schwarzen oder blauen Augen aus. Die Griechen haben die grauen Augen gepriesen, welches noch izt die Italiener thun. Die Lebhaftigkeit und das Feuer, welche die vornehmste und bestimmende Eigenschaft der Augen ausmachen, herrschen stärker in den stark-gefärbten, als in denjenigen Augen, die nur einen leichten Anstrich von Farbe haben. Die

Digitized by Google

schwarzen Augen drücken sich daher stärker und lebhafter aus; aber in den blauen Augen findet sich mehr sanfte Anmuth, und vielleicht auch mehr Verschlagenheit. An manchen Augen bemerket man gleichsam gar keine Farbe, und kaum den Stern, der mitten im Auge einzeln da stehet. Diese Augen sprechen nichts, und ihr Blick fällt steif und todt aus. Es giebt auch, obschon selten, Augen, in welchen der Regenbogen in das Grüne fällt. Und endlich sind bei manchen Leuten die Augen nicht von einerlei Farbe, welches leztere besonders die Pferde und Hunde mit den Menschen gemein haben.

Schöne Augen müssen mittelmäßig groß seyn, nicht zu tief im Kopfe liegen, auch nicht allzu sehr heraustreten, desgleichen nicht thränen, gebrochen, niedergeschlagen oder traurig seyn. In China und Japan sind kleine und halbgeschlossene Augen eine Schönheit. In der Türkei werden schwarze Augen sehr hochgeschätzt. In Siam hält man es für eine weibliche Schönheit, wenn das Weiße im Auge recht gelblich ist. In Afrika werden die weißen Augen hochgeachtet; in Europa hingegen saget man von denen, welche viel Weißes in den Augen haben, daß sie verliebt wären.

Aus den Augen ist die Art und Bewegung des Gemüths zu lesen, daher sie die Fenster der Seele benennet werden. Die Flüchtigkeit der Augen ist ein Zeichen der Leichtsinnigkeit; das Augenwinken, der Argliſt und Untreue. Freie offene Augen bedeuten ein edles Gemüth; kleine und tiefe Augen, einen niedergeschlagenen Geist; lachende Augen, einen freudigen und zur Lust geneigten Muth; funkelnde Augen, einen heftigen Zorn, u. s. w. Zween Augäpfel in einem Auge, werden bei den Chinesern für ein Zeichen ungemeinen Glücks gehalten.

Das Auge ist mancherlei zufälligen Gebrechen unterworfen; und weil die meisten derselben von einer Schärfe des Geblüts und der Säfte ihren Ursprung haben, so brauchet man mit mehrerm Nutzen und am sicher-

sten

Digitized by Google

sten innerliche Mittel dagegen; doch werden auch äusserliche in vielen Fällen mit Nutzen gebraucht. Weil ein Landhausvater nicht allezeit einen Arzt bei der Hand haben kann, so werde ich, unter dem Articul: Augen-Krankheiten, dem Landmanne zu gut, einige Mittel angeben, welche sich in der Erfahrung bewehrt gezeigt haben.

Wenn man das eine Auge zumacht, so wird das andere alsobald gröſser; daher pflegen auch die Schützen das eine Auge beständig zuzuschlieſsen, um fremden Schein abzuhalten, damit sie mit dem andern vergröſserten die Sache, nach der sie zielen, desto genauer erkennen. Aus diesem Grunde können auch diejenigen, die nur ein Auge haben, insgemein kleine Sachen viel besser erkennen, als andere, so beide Augen gebrauchen können.

Wenn man die Augen auf einen gar zu hell scheinenden Gegenstand wirft, oder damit allzu lange auf eben demselben Gegenstande stehen bleibt, so wird das sinnliche Werkzeug dadurch beschädiget und ermüdet; das Gesicht wird undeutlich, und das Bild des Gegenstandes, welches auf den Theil des Netzes, worauf es sich mahlet, gar zu stark oder allzu lange gewirkt hat, macht darinn einen dauerhaften Eindruck, welchen das Auge hernach auf alle andere Gegenstände zu bringen scheinet. Das allzu groſse Licht ist dem Auge vielleicht am schädlichsten, und eine der vornehmsten Ursachen, welche die Blindheit verursachen können. Man hat davon häufige Beispiele in den nordlichen Ländern, wo der von der Sonne erleuchtete Schnee die Augen der Reisenden dergestallt blendet, daſs sie genöthigt sind, sich mit einem Flor zu bedecken, um nicht blind zu werden. Eine gleiche Bewandtnis hat es mit den sandigen Flähen in Africa. Das Licht schlägt daselbst so heftig zurück, daſs es nicht möglich ist, dessen Wirkungen zu ertragen, wofern man nicht Gefahr laufen will, das Gesicht zu verlieren. Diejenigen also, welche lange in einem fort schreiben oder lesen, müssen sich, um ihre Augen zu schonen, in Acht

Digitized by Google

nehmen, daß sie nicht bei einem allzu starken Lichte arbeiten. Es ist weit besser, ein allzu schwaches Licht zu gebrauchen; das Auge gewöhnet sich bald dazu, und man kann dasselbe höchstens nur ermüden, wenn man das Licht vermindert; dahingegen aber beschädiget man die Augen, wenn man das Licht vergrößert. Ein Mehreres von Erhaltung der Augen findet man unter dem Articul: Augen-Krankheiten der Menschen.

Bei dem Auge eines Pferdes unterscheidet man in gewissen Fällen nur zwei Theile, das Glas und den Grund des Auges. Das Glas ist der äussere Theil des Auges; nehmlich die Hornhaut. Der Grund des Auges bedeutet die innern Theile, nehmlich die Theile, welche man durch die Oeffnung des Sterns oder der Prunelle wahrnimmt, wenn man durch das Glas siehet. Wenn die Augen groß sind, hervorragen, und, so zu reden, aus dem Kopfe heraustreten, so scheint das Pferd schwermüthig und dumm zu seyn; sind hingegen die Augen klein, und liegen tief darinnen, so nennet man sie Schweinsaugen, und das Pferd siehet traurig aus, und hat öfters ein übles Gesicht.

Man mus die Augen eines Pferdes mit großer Aufmerksamkeit untersuchen, wenn man versichert seyn will, ob es ein gutes Gesicht habe. Man mus es gegen das Licht stellen, und Achtung geben, ob es davon geblendet wird. Daß man mit der Hand nach dem Auge zu fährt, und siehet, ob es dasselbe zumacht oder nicht, ist eine ungewisse Probe; denn der Eindruck der dadurch in Bewegung gesetzten Luft kann veranlaßen, daß das Pferd das Auge zumacht, ohne das, was man ihm vorgehalten, zu empfinden. Man pflegt auch sonst sein Auge nahe an des Pferdes Auge zu halten, um zu sehen, ob die Gegenstände in der Hornhaut wie in einem Spiegel abgebildet werden, welches aber eine falsche Probe ist; denn die Haut darf nur glatt seyn, so wird sie dieses thun; und dieses kann sie bei dem schlechtesten Auge, wenn sie

auch

Digitized by Google

auch nicht einmahl durchsichtig ist, seyn. Man mus daher durchweg sehen können, wenn man sich von dieser Durchsichtigkeit versichern, oder erkennen will, ob das Glas trübe, oder doppelt, oder von übler Farbe ist; denn es mus so hell und durchsichtig seyn, daß man die Prunelle deutlich sehen kann. Wenn das Glas trübe und überzogen ist, so zeiget dieses an, daß das Pferd Flüssen unterworfen ist. Wenn diese Krankheiten das Auge auf einen gewissen Punct verschlimmert haben, so ist es kleiner, als das andere, woraus sich vermuthen läßt, daß es vertrocknen, und folglich gänzlich verderben werde. Ein Auge kann zwar gut seyn, ob es gleich kleiner, als das andere scheinet; weil das Augenlied etwa durch einen Zufall zusammengezogen worden, allein in diesem Falle ist es weder trübe noch braun. Es giebt auch Krankheiten, die wieder überhin gehen, und das Gesicht nur auf einige Zeit trübe machen, dergleichen die Druse, Fr. Gourme, und der Durchbruch der Milchzähne und der Haken des obern Kinnbackens sind. Einen kleinen weißen Fleck, den man am Grunde des Auges siehet, nennet man den Drachen, Fr. Dragon. Er breitet sich mit der Zeit aus, und nimmt die Prunelle ein, so daß das Pferd auf dem einen Auge blind wird, ohne daß man ihm helfen kann. Dieser Fleck kann auch braunroth oder schwarz werden, und hat zuweilen die Gestalle eines kleinen schlänglichten Wurms, oder einer kleinen gekrümmten Schlange, woher er den Nahmen Drache bekommen hat. Wenn die Prunelle weißgrünliche aussiehet, so nennet man ein solches Auge Oeil cul de verre. Dieser Fehler machet das Pferd nicht allezeit einäugig; allein es ist sehr zu befürchten, daß es solches wird. Wenn man in der Prunelle mehr Weißes als Grünlichtes siehet, so sagt man alsdenn: das Pferd hat ein Schmerlauge, oder ist glasaugig, Fr. Oeil vairon oder veron. Von den übrigen Augengebrechen bei Pferden, siehe den Artic. Augen-Krankheiten der Pferde.

Digitized by Google

* **Auge in den Gewächsen, Knopf, oder Knospe,** L. Gemma, Oculus, Fr. Bourse, Bouton, Oeil, nennet man dasjenige besondere Behältnis, in welchem der belebte und wahrhafte Urstoff der zukünftigen neuen Pflanze seine erste natürliche Lage, Richtung und Nahrung erhält, und zu einer bevorstehenden fernern Entwickelung tüchtig gemacht werden soll. Daß es fast in allen oder doch in den meisten Theilen der Gewächse **Augen** gebe, leidet keinen Widerspruch, und die neuern Kräuterlehrer haben solchen Augen von denjenigen Theilen, auf denen sie entstehen, ihre besondere Namen gegeben. Es giebt nehmlich **Augen unter der Erde,** an den **Wurzeln** (Gemmæ subterraneæ, radicales), **über derselben,** an den **Stängeln** (caulinæ), **Zweigen** (rameæ), **Frucht- und Blumen-Stielen** (periolares & pedunculares), **Blättern** (foliorum), **Blumenhalter** (thalamicæ s. receptaculeæ), den **Blumen** (florales), u. s. w. Die Vermehrung aller noch zur Zeit bekannten Gewächse, geschiehet aus solchen Augen, durch ein allmähliges sanftes und anhaltendes Ausdehnen; und die Vermehrungsart richtet sich nach diesen Augen, deren Unterscheid absonderlich auf die Beschaffenheit desjenigen größern Theiles bei den Gewächsen gegründet ist, in welchen ein jedes entstehet, und zu seiner Vollkommenheit gelanget.

Den Sommer über bilden sich nach und nach in den Achseln der Blätter, oder in dem Winkel, den die Stiele der Blätter mit den Zweigen machen, kleine Körper, die gemeiniglich conoidisch sind, welche man **Knöpfe** nennet. Im Winter siehet man dieselben an den jungen Zweigen, bisweilen an den großen, sehr selten aber an dem Stamm. Die Knöpfe zeigen sich alsdenn unter verschiedenen Gestallten, nach den verschiedenen Geschlechtern der Bäume. Sie stehen mit einem kurzen Stiel, auf einer Wulst (Fr. Boursoufflement) des Zweiges, die so ziemlich einem Kragstein gleichet, und an welcher

Digitized by Google

cher im vorhergehenden Sommer die Blätter beveſtigt waren, in deren Achſel ſich der Knopf gebildet hat.

Nicht nur die Knöpfe von jedem Baumgeſchlecht haben beſondere, ihnen eigene, Geſtallten; ſondern öfters hat jede Sorte Knöpfe von beſonderer Geſtallt, welches, mittelſt genauer Beobachtung derſelben, ſehr dienlich iſt, dieſe Sorten von einander zu unterſcheiden. Dieſe verſchiedene Geſtallten der Knöpfe ſind gemeiniglich denen Gärtnern, welche Baumſchulen haben, hinlänglich, den größten Theil der Bäume, die ſie erziehen, von einander zu kennen. Herr Bonnet ordnet die Stellung der Knöpfe an den Zweigen in fünf Claſſen. In die erſte Claſſe ſetzet er die wechſelsweiſe ſtehenden Knöpfe, (alternes), als: die an der Haſelſtaude. In die zweite, die paarweiſe gegen einander über ſtehenden Knöpfe (oppoſés), wovon die Eſche zum Beiſpiel dienen kann. In die dritte Claſſe, die Knöpfe, ſo gleichſam einen Ring um die Zweige bilden (verticillés). Herr Bonnet giebt den Granatbaum zum Exempel; indeſſen aber ſtehen die Knöpfe an faſt allen jungen Zweigen dieſes Baums nur gegen einander über. Die Knöpfe von der vierten Claſſe ſind die, ſo über das Creuz gegen einander ſtehen, (forment des quinconces, les uns à l'égard des autres), und alle zuſammen eine ſehr lange Spiral-Linie bilden, welche in Geſtallt eines Krätzers oder Pfropfziehers um die Zweige herumläuft, wie man ſolche an ſehr vielen Fruchtbäumen, beſonders an dem Pflaumenbaum, ſiehet. In die fünfte Claſſe ſetzet er die Bäume, deren Blätter um die Zweige eine doppelte Spiral-Linie oder eine doppelte Schraube (une viſſe à double pas), machen, wie an der Kiefer. Es ſind die Stiele der Blätter, welche dergleichen Schraubenlinien bilden; denn die Kiefern haben keine wahre Knöpfe in den Achſeln ihrer Blätter, ſondern nur an dem Ende ihrer Zweige. Bei denen Bäumen, welche gegen einander über ſtehende Blätter haben, endigen ſich die Zweige gemeiniglich mit drei

Digitized by Google

Knöpfen, wovon der mittlere größer, als die zwei andern, und die zusammen gleichsam eine Lilie bilden; bey den meisten Bäumen hingegen, an welchen die Knöpfe wechselsweise stehen, endigen sich die jungen Zweige gemeiniglich mit einem einzigen Knopf. Es giebt auch Bäume, wie der welsche Holunder (Lilac), an welchem die Knöpfe sich so weit von ihren Zweigen entfernen, daß sie fast senkrecht darauf stehen. Andere, als die Knöpfe von den Cornelkirschbäumen, sind gleichsam, so lang sie sind, in die Zweige angeleimt. Das Pfaffenhütlein mit breiten Blättern, zeiget gleichfalls etwas sehr Besonderes; denn die Knöpfe an den Enden der Zweige liegen ganz nahe an den Zweigen, da die untern sich sehr weit von denselben entfernen.

Ausser diesen giebt es eckige Knöpfe, wovon die am Ende der Zweige vom gemeinen Nußbaum ein Beispiel sind. Andere sind lang und spitzig, als: die an der Weißbuche. Andere kurz und rund, wie die meisten an dem gemeinen Nußbaum. Es giebt wollige Knöpfe, wie an dem Schlingbaum (Viburnum). Andere sind eben und glatt, wie an dem Kirschbaum; oder harzig, wie an der Tacamahaca. Einige sind klein, wie die an der Eiche, oder an der Trompetenblume (Catalpa, Sorte von der Bignonia); andere sind sehr groß, wie die an der Roß-Castanie. Diese verschiedene Gestallten der Knöpfe sind ein Hülfsmittel, sich die Erkenntnis der Bäume im Winter, da sie keine Blumen und Früchte, und auch keine Blätter haben, zu erleichtern.

Ausser den verschiedenen Knöpfen an verschiedenen Baumgeschlechtern, und bisweilen auch an verschiedenen Sorten, findet man noch mehrere Arten von Knöpfen auf ein und eben demselben Baume. Aus einigen, die gemeiniglich spitzig sind, kommen Zweige hervor; und aus andern, die gemeiniglich größer und runder sind, die Blumen. Die erstern werden von den Gärtnern Holz-Knöpfe, Fr. Boutons à bois, die andern aber Blumen-

Digitized by Google

men- oder Frucht-Knöpfe, Fr. Bourons à fleur, oder à fruit, genannt. An verschiedenen Baum-Arten, als: an den Birn- Apfel- und Mispel-Bäumen, ꝛc. findet man auch zweierlei Arten von Holz-Knöpfen. Einige davon sind sehr klein, und geben nur einen Büschel Blätter, aus welchen Knöpfen aber gemeiniglich nachher Frucht-Knöpfe werden; die andern, so größer sind, geben Zweige.

Was wir izt von den Frucht-Knöpfen gemeldet haben, betrifft nur die Bäume mit vollkommenen Blumen, nehmlich da in jeder Blume alle Befruchtungstheile vorhanden sind, als: den Birn- Pfersig- Kirsch- Baum ꝛc. Denn an denen Bäumen, die Staubfäden- und Stempfel-Blumen auf verschiedenen Stämmen, oder auf ein und eben demselben Stamm oben an verschiedenen Orten, hervorbringen, giebt es zweierlei Arten von Blumen-Knöpfen, indem an sehr vielen Sorten die Knöpfe, woraus die Kätzlein kommen, von denen, welche die Früchte bringen, sehr verschieden sind; z. E. aus dem großen Knopf am Ende der Nußbaumzweige, kommt ein Zweig: die Früchte kommen aus kleinen Knöpfen, die an den Zweigen stehen; und die Kätzlein kommen aus andern sehr kleinen, kaum sichtbaren Knöpfen, welche neben denen stehen, die Früchte geben.

Sowohl die Holz- als Blumen-Knöpfe bestehen aus löffelförmigen Schuppen, die über einander liegen, und dadurch Hüllen bilden, welche die innern noch weichen und zarten Theile zu Winterszeit bewahren. Die äussern Schuppen sind gemeiniglich ziemlich hart, auf der inwendigen Seite und am Rande mit Haaren besetzt. Die äussere Seite gleichet öfters der Rinde von jungen Bäumen. Die innern Schuppen sind dünner, zarter und saftiger, und von grünlicher Farbe. Ihre Haare sind weich und weißlich. Diese weiche Schuppen sind fast allezeit mit einer klebrigen Feuchtigkeit überzogen, welche sie sehr genau mit einander vereiniget und verbindet.

Digitized by Google

nur ihren Glanz und strahlenden Schein, sondern zuweilen auch ihre Güte und natürliche Beschaffenheit. Daher sagt man z. E. dieser Diamant hat ein unvergleichliches Auge, jener aber schielet ein wenig, oder hat ein etwas schwärzliches Auge. Von Perlen heißt es, anstatt Auge, sie haben ein schönes Wasser.

Auge und Schlag, Fr. Oeil à Barre, eine bey dem Handel mit Fischen aus dem süßen Waßer gewöhnliche Redensart, bedeutet alles dasjenige, was von dem Auge des Fisches an bis zum Schwanze enthalten ist, welchen man auch seinen Schlag, Fr. Barre, nennet, weil er sich dessen gebrauchet, das Wasser zu schlagen, wenn er schwimmt. Man sagt z. E. dieser Hecht hat zwischen dem Auge und Schlag zween Fuß, das heißt: er soll, nach der bei dem Fischhandel gebräuchlichen Art zu messen, nicht verkauft werden, wenn er nicht zween Fuß lang ist, ob er sonst wohl, wenn man den Kopf und Schwanz dazu nehmen wollte, öfters über drei Fuß hätte.

Augen, (Kalbs-) siehe Kalbs-Augen.

Augen, (Krähen-) eine Art Saamenkörner; s. Nux vomica.

Auge, (Ochsen-) siehe Ochsen-Auge.

Augen-Adern, Fr. Larmiers, heißen die beiden Theile des Kopfes vom Pferde, welche mit den Schläfen des menschlichen Körpers übereinkommen.

Augen-Braunen, Augbrauen, Augbraunen, L. Supercilia, Fr. Sourcil, nennet man die über dem Augenrande wachsenden Haare, welche dazu dienen, dasjenige, was über die Stirn in das Auge fallen könnte, abzuhalten. Es sind dieses die Theile, die nach den Augen das meiste zur Physiognomie beitragen. Sie sind der Schatten in einem Gemählde, der die Farben und Züge erhebe. Im Alter wird das Haar der Augenbraunen bisweilen so lang, daß man es abschneiden muß.

Zu Verschönerung der Augen müssen die Augenbraunen recht rund gewölbt, mehr schmal als breit, auch von kurzen schwarzen Haaren seyn. Die Türki-

schen

Digitized by Google

ben Weiber schwärzen sich die Augenbraunen mit Spießglase. Bei den alten Griechen waren zusammengewachsene Augenbraunen eine weibliche Schönheit. In den Asiatischen Insuln Nicobar ist es ein Fehler, wenn man Augenbraunen hat. Die Weiber in dem Lande Yedso färben die Augenbraunen und Lippen blau. Zu Auskämmung und Säuberung der Augenbraunen, hat man besonders zarte und subtile Kämmlein.

Um sich die Augenbraunen schön schwarz zu färben, mus man sich dieselben anfangs glatt hinweg scheeren laßen, hernach nimmt man das Herz von einem Kohl- oder Kraut-Kopf, brennet es an dem Kern an, befeuchtet es ferner mit Speichel, und beſtreichet damit die ganze Gegend der Augenbraunen, so werden sie, wenn sie wieder hervorwachsen, eine schwarze Farbe haben. Man kann aber auch noch auf folgende, und vielleicht bequemere, Art diese Wirkung hervorbringen. Man darf nehmlich nur Mandelkerne über einem Wachslicht brennen, bis sie ganz schwarz werden; sodenn zerreibet man sie sehr zart, rühret soviel Jasminöl daran, daß eine Salbe daraus wird, und beſtreichet damit die Augenbraunen. Bei diesem zweiten Mittel ist man der Unbequemlichkeit überhoben, sich erst die Augenbraunen abscheeren zu laßen.

Die überflüßigen Haare der Augenbraunen wegzubringen, beſtreiche man den Ort mit Ziegen- oder Bocks-Galle (*); leztere ist die beſte. Wenn solches einige Tage nach einander geschiehet, werden die Haare völlig ausfallen.

Augen-Flüsse, und Augen-Gebrechen; siehe Augen-Krankheiten.

Augen-Gruben bei einem Pferde, Fr. Salieres, nennet man denjenigen Theil, welcher sich zwischen dem Auge und

(*) In dem Original der Encyclopédie oeconomique, unter dem Art. Sourcil, Th. XIV. S. 360, ſtehet: il faut les froter de poil de chevre ou de bouc; welches aber wohl fiel heißen mus. K.

Digitized by Google

und dem Ohre, über den Augenbraunen, an jeder Seite befindet. Die Augenbraunen stehen gerade unter den Augengruben, und über den Augen. Wenn man die Augengruben schön nennen soll, so müßen sie nicht hohl, sondern voll, und etwas erhaben, seyn. Sind dieselben vertieft und hohl, so ist dieses ein Fehler bei alten Pferden; oder bei jungen Pferden ein Zeichen, daß es von einem alten Bescheler herkommt. Im Grunde aber hat dieser kleine Mangel eben keinen Einfluß auf die Güte des Pferdes.

Augen-Holz, siehe Paradis-Holz.

* Augen-Krankheiten der Menschen. Ich werde mich hier bloß auf einige der bewehrtesten äusserlichen und sogenannten Haus-Mittel, vornehmlich zum Besten des Landmannes, einschränken; denn Einwohner in Städten müssen Aerzte und Wundärzte zu Rathe ziehen. 1. Die Augen gut zu erhalten, soll man des Abends 3 Fingervoll reinen Fenchel in den Mund nehmen, mit den Zähnen wohl zermalmen, und sodenn hinunterschlucken, des Morgens aber den Speichel aus dem Munde nehmen, und die Augen damit schmieren, wie auch nebst den Augen das kleine Grüblein zwischen beiden Augen über der Nase, selbigen wohl eintrocknen, und wenigstens eine Viertelstunde unabgewaschen darauf stehen laßen. Nachher nimmt man ein fein Tüchlein, welches man mit weißem Rosenwasser befeuchtet, und damit wischet man den Speichel wiederum ab. Hierbei aber ist zu beobachten, daß man sich keines weißen Rosenwassers, so mit Salz oder sonst etwas gemacht ist, auch nicht des rothen, bediene; denn sonst werden die Augen mehr verdorben, als gut gemacht.

2. Augen gut zu erhalten, durch äusserliche Mittel. Man waschе die Augen Morgens und Abends mit frischen Wasser, oder eigenem Urin, aus. Oder, man nimmt Wein, Weinbranntwein oder Camphergeist, und reiniget Morgens und Abends die Augen damit.

Digitized by Google

damit. Verspühret man aber bereits einige Blödigkeit in den Augen, so nimmt man etwas weniges Ohrenschmalz, und reibet es mit dem kleinen Finger in die Augenwinkel; hernach beweget man den Kopf nach allen Seiten, auch über und unter sich; denn indem dieses geschiehet, wird auch das Auge zugleich mit dahin gelenket, und das Ohrenschmalz ziehet sich auf solche Weise über das ganze Auge. Sobald solches geschiehet, fängt es sogleich an zu beißen, als wenn Salz oder sonst etwas Scharfes in die Augen gekommen wäre; das Wasser läuft heraus, und die Unreinigkeit, die dem Gesichte geschadet hat, wird solchergestallt vertrieben, und die Augen werden wieder gut.

3. Augenwasser für blöde Augen. Man nimmt 1 Pfund Epheusaft, ½ Pf. schön abgeschäumtes Honig, 1 Loth Kümmelsaamen, und ½ Loth Saffran. Dieses mischet man alles wohl unter einander, und destilliret es im Marienbade, d. i. man setzet die Retorte oder Kolben in Wasser. Von diesem Wasser läßt man alle Tage, Morgens und Abends, einen kleinen Tropfen in die Augen laufen.

4. Augen lauter und klar zu machen. Melissenwein getrunken, desgleichen Poleiwasser darein gethan, sonderlich wenn es darinn beißet und jucket. Destillirtes Erdrauchwasser macht die Augen klar, und vertreibet die Röthe in denselben.

5. Wasser für dunkle Augen. Man nimmt Schöllwurz, wenn sie blühet, stößt sie klein, und kochet sie in einem verdeckten Geschirr; nachher gießet man selbiges rein ab, kochet es wiederum auf, schäumet es rein ab, seihet es durch ein Tuch, und hebet es also auf.

6. Für dunkles und blödes Gesicht. Man nimmt Zuckercand, und Leber-Aloe, von jedem ein Quentgen, kochet es mit 6 oder 8 Unzen Brunnenwasser zur Hälfte ein, und wäscht die Augen damit.

7.

Digitized by Google

7. **Augen vor dem Triefen zu bewahren.** Wenn man eine gute Anzahl Pappelblätter in weißen oder rothen Wein destilliret, und mit diesem Wasser des Morgens und Abends die Augen wohl auswäschet, so werden dadurch triefende Augen nicht nur geheilet, sondern auch gesunde vor dem Triefen bewahret werden.

8. **Für Augen, darinnen Blut und Flecken sich zeigen.** Man leget eine frische warme Kalbs- oder Schäpsen-Lunge, oder warm Kalbfleisch auf; oder tröpfelt Blut von einer jungen Taube aus den Flügeln, in die Augen; oder leget Wermuth mit Milch über. Hühner- oder Karpfen-Galle in die Augen gethan, ist auch gut.

9. **Wider ein blaues Mahl des Auges.** Dieses Mahl kommt vom Blute, welches in das Weiße des Auges, und manchmahl in das hornförmige Häutchen getreten, und darinnen geronnen ist, das von einer röthlich-blauen oder schwarz-gelben Farbe zu seyn scheinet. Um diese Krankheit zu heilen, bediente sich Riolan des Decocts von der Wurzel Consolida, nebst der Hälfte von Weißwurz, womit er die Augen warm wusch. Man wäscht das Auge mit Wasser von Körbelkraut und Kornblumen, läßt einige Tropfen davon in das Auge fallen, und leget es auf Compressen darüber, so wird sich das ausgetretene Blut in kurzer Zeit zertheilen. Wenn das Auge durch dieses Hülfsmittel nicht geheilet worden, so nehme man die Spitzen von Ysop, zerstoße sie, laße sie in Wasser kochen, und wasche das Auge warm damit.

10. **Für in die Augen getretenes Geblüt, durch Flüsse verursachet.** Man stößt die obersten Spitzen von Wermuth, und vermischet solche mit Eiweiß und Rosenwasser, machet ein Pflaster oder eine Salbe daraus, und leget solche allemahl des Abends auf, nimmt es aber des Morgens sodenn wieder ab.

11. **Für Entzündung und Hitze der Augen.** Man machet einen Umschlag von süßen Aepfeln, die in heißer

Digitized by Google

heißer Asche gebraten worden, Gerstenmehl, Weibermilch, Rosenwasser und Eiweiß.

Auch ist das Ringel-Blumen-Wasser dienlich.

Oder: man nimmt mit der Zange ein Stückchen Weihrauch, der bei einem Wachslichte angezündet worden, löschet ihn in 4 Unzen Rosenwasser ab, wiederhohlet es bis 30 mahl, gießet das Rosenwasser durch ein weiß leinen Tuch, und verwahret es, um Abends beim Schlafengehen einige Tropfen davon in die Augenwinkel zu träufeln. Wenn man große Schmerzen am Auge empfindet, mischet man ein wenig Weibermilch unter dieses Wasser.

Oder: man nimmt Rosenwasser und rothen Wein, von jedem ½ Nößel; Augentrost-Schwalbenkraut- und Fenchel-Wasser, von jedem 2 Unzen; Rosmarinblühte und Gewürznägelein, von jedem 30 Gran; Zuckercand und Rosen-Conserve, von jedem ½ Unze; Römischen Vitriol und Aloe Succotrina, von jedem 3 Quentgen; präparirte und zu Pulver gestoßene Tutia, und Campher, von jedem 2 Quentgen; thut alles dieses in ein Destillirglas mit langem Halse, verstopfet solches sehr fest, und läßt es im Mariendade 5 bis 6 Tage digeriren; hernach setzet man es im Sommer, einen Monath lang, in die stärkste Sonnenhitze, filtriret es durch ein rein Stück Leinwand, ohne es auszudrücken, und verwahret es in einer wohl-verstopften Flasche, um sich dessen im Nothfalle zu bedienen. Dieses Wasser ist für alle Augen-Krankheiten allgemein.

Das Wegwart- und Kornblumen-Wasser, mit einander vermischt, sind ein sehr gutes Hülfsmittel, um auf die entzündeten Augen zu legen.

Oder: man nimmt Eiweiß, schlägt es in Froschlaich-Wasser, und leget es auf die Augen.

Solenander heilte alle Entzündungen der Augen mit einem Decoct von Blättern vom Quittenbaum, womit er die Augen von Zeit zu Zeit wusch.

Digitized by Google

Ist das Auge roth, und wegen hineingefallenen Staubes oder Kothes, geschwollen, so kann ein Schnitt von ganz rohen Kalb- oder Ochsen-Fleische, bei dem Schlafengehen auf das Auge gelegt, die Röthe und Hitze der Augen vertreiben.

Noch ein bewehrtes Wasser für Hitze oder Entzündung, Felle und Staar der Augen. Man nimmt die obersten Spitzen von Rosmarin, Schwalbenwurzel, Wallwurzel, Fenchel, Anis, von jedem 2 Handvoll; Violenwurzel, 1 Handvoll; Augentrostkraut, 2 Handvoll; stößt und schneidet alles klein; ziehet 1 Maaß weißen Wein in einem Glaskolben im Sande davon ab, und verwahret es zum Gebrauch.

Oder: man läßt ein Ei hart kochen, und nimmt die Schale, wenn es noch ganz warm ist, davon; schneidet es hernach von einander, nimmt den Dotter heraus, und thut, an dessen Statt, Zuckercand hinein. Hierauf leget man die zwey Stücke wieder über einander, und bindet sie mit einem Faden wieder zusammen. Nach diesem läßt man Bleizucker in Rosenwasser zergehen, leget das Ei 24 Stunden darein, und wäscht sodenn die Augen mit diesem Wasser.

12. Für die Augen-Felle. Man nimmt Schwalbenwurzel, Eisenkraut, Betonien, Augentrost, Raute, Fenchel, alle frisch, von jedem 2 Händevoll; stößt es zusammen, und thuts in $\frac{1}{2}$ Pfund weißen Wein, drückt den Saft aus, und weichet gestoßenen Pfeffer und Ingber, von jedem $\frac{1}{2}$ Unze, Safran 3 Quentchen, Myrrhen, Aloe und Sarcocolla, von jedem 1 Unze, und 1 Pfund gutes Honig ein; ziehet solches in einem gläsernen Kolben bei gelindem Feuer über, und verwahret das Wasser davon.

Oder: man nimmt weißen Vitriol 1 Unze, alcalisch Salz 2 Quentgen, und das Weiße von 2 Eiern; stößt den Vitriol und das alcalische Salz zu Pulver, und schlägt es mit dem Eiweiß wohl unter einander; streichet

Digitized by Google

chet davon mit einer Feder ins Auge, und leget ein in gleichviel Rosen- und Wegerich-Wasser eingetunktes Läppchen darauf, und fährt lange Zeit damit fort.

Ein anderes sehr gutes Wasser für eben dasselbe Uebel, wird aus weißen Vitriol, Zuckercand und Eiweiß gemacht, welches hart gesotten seyn, und aus allem ein Saft gedrückt werden mus; davon man Mittags und Abends etwas in das Auge thun soll.

Auch folgendes Wasser wird mit Nutzen gebraucht. Man nimmt präparirte und zu Pulver gestoßene Tutie 1 Unze, und Muscatenblühten $\frac{1}{2}$ Unze; weichet alles zusammen in Rosenwasser und blanken Wein, von jedem 1 Nößel, 6 Wochen über in einer vest-verstopften Flasche ein, die man in die Sonne setzet, wenn sie scheinet, und wegnimmt, wenn sie nicht scheinet, oder die Nacht anbricht, oder es regnet. Man schüttele die Flasche alle Tage 3 oder 4 mahl um. Diese Mittel sind auch für rothe, triefende und blöde Augen dienlich.

13. **Augen-Wasser für die Flecken in den Augen, und ein gut Gesicht zu erhalten.** Man nimmt gelbe Rüben, weißen Wein, 6 Pfund, Roggenbrod 4 Pfund, Fenchel und Meerzwiebel, von jedem 6 Unzen, Nägelein 4 Quentgen; hiervon ziehet man durch den Brennofen 5 Pfund Wasser herüber, und verwahret es wohl. Von diesem Wasser nimmt man einen Monath lang täglich des Morgens etwas zu sich.

Viele behaupten, wenn man die Wurzel Fellriß, oder die frische Wurzel von dem sogenannten Teufelsabbißkraut an dem Halse trage, so vertreibe solches ebenfalls alle Flecken und Felle der Augen.

Pulver, die Augen-Flecken zu verzehren. Man nimmt graue Schnecken, die sich in Weinbergen befinden, thut sie in einen Topf, und läßt sie in einem nicht allzuheißen Ofen trocknen; macht sie hernach nebst ihren Schalen zu Pulver, und bläset dieses auf die Flecken, so oft, als es möglich seyn will.

Digitized by Google

Sonst ist die Augensalbe vom Blute der Hähne, welches mit Honig vermischt ist, auch wider die Flecken des Auges dienlich.

14. Wider die Geschwüre der Augen, kann man Thier-Galle mit Augentrost- Rauten- oder Nägelblumen-Wasser, nach Proportion des Schadens, vermischen, und solche auflegen. Die von Fischen ist ziemlich gelind; die von vierfüßigen Thieren ist beißender, und die von Vögeln, und besonders Rebhühnern, schärfer.

15. Für die Geschwulst der Augen, läßt man ein frisches Ei auf glühenden Kohlen sieden, nimmt das Weiße davon, und leget es des Abends vor Schlafengehen ganz warm auf die Augen. Wird die Geschwulst das erstemahl nicht davon zertheilt, so mus man es wiederhohlen.

Wider die Geschwulst der Augen mit Schmerzen, kochet man Lorbeerblätter in Wein, stößt sie, und leget sie aufs Auge.

Oder: Man nimmt das Weiße vom Ei, und Felsen-Alaun, einer Mandel groß, rühret es zusammen mit einem Löffel in einer Schüssel wohl herum, daß es ein Schaum, wie Pomade, werde, und mischet alsdenn ½ Qu. Alos succotr. in feinem Pulver darunter. Solches alles wird gelblich werden, und ein wenig Saft, roth wie Aloe-Farbe, von sich geben, wovon man 1 oder 2 Tropfen in das kranke Auge tröpfelt, und hernach von dem Weißen, das die Gestallt der Pomade hat, auf Leinwand thut, und aufs Auge leget.

16. Wider Röthe und Schwären der Augen, nimmt man zugerichteten Galmei, pulverisiret ihn, und mischet ihn unter zerlaßenes Rindermark, und schmieret dies zu Nacht über die Augenlieder. Man kann auch Erdbeerwasser alle Nacht in die Augen tröpfeln laßen.

17. Die Thränen und andere Feuchtigkeiten, so aus den Augen rinnen, zu stillen, koche man die Blätter von Betonien, Fenchelwurzel, und ein wenig feinen

Digitized by Google

feinen Weihrauch, ab, und gebrauche es als eine Augensalbe.

Man kann sich auch die thränenden Augen oft mit abgekochten Körbelwasser waschen.

Oder, man kann zuweilen ein wenig Rautensaft, mit wohl-geschäumten Honig vermischt, in die Augen tröpfeln; oder auch den Rand der Augen mit Oelruß von der Lampe bestreichen.

18. Mittel für beschädigte Augen. Man nimmt Eiweiß, Rosenwasser, Saft von Hauswurz, Frauenmilch, von jedem gleichviel; schlägt alles mit ein wenig Safran wohl unter einander, und leget es auf das verletzte Auge. Wenn der Schmerz gestillt ist, mus man das ganze Auge mit Rosen-Pomade salben.

Für geschwollene und braun und blau geschlagene Augen, nimmt man Salz, Honig und rothen Wein, läßt es ½ Viertelstunde lang kochen, und benetzet die Augen mit diesem Liquor.

Für gestoßene und beschädigte Augen, machet man einen Umschlag oder ein Pflaster von weißer Brodkrume, Eppichsaft, und weißen Wein, und leget es auf die Augen.

19. Wenn fremde Cörper in die Augen geflogen oder gefallen sind. Ettmüller erzählet, wie er aus eigener Erfahrung gelernet, daß man nicht besser dasjenige, was in die Augen gefallen ist, herausbringen könne, als wenn man 2 bis 3 kleine Krebssteine, so daß die hohle Seite das Auge berühre, ins Auge thue, solches zumache und hin und her wende, da sich denn solches Unreine auf diese Weise an die Krebssteine hänge, und man es mit solchen wieder herausnehmen könne. Scharlei-Saamen, wilder sowohl, als auch derjenige, so im Garten gebauet wird, wenn man ihn in die Augen thut, und daselbst herumtreibet, ist von gleicher Wirkung.

Wenn ein Splitter, Stroh oder Heu ins Auge gefallen ist, so nehme man Bernstein, oder gut Siegellack, welches zuvor auf Tuche stark gerieben worden,

Digitized by Google

und halte es alsdenn geschwind ans Auge, so wird sich der Splitter oder Stroh daran setzen, und herausgezogen werden können.

Wenn Feilstaub und sonst was Eisenhaftes in die Augen gefallen, kann es mit einem guten Magnetstein, wenn er vor das Gesicht gehalten wird, herausgezogen werden.

Für beschädigte Augen vom Scheidewasser. Einem Chymisten war unter seiner Arbeit ein Tropfen Scheidewasser ins Auge gekommen; dieses fieng an, sich zu erhitzen, und zu schwellen, und Schmerzen zu verursachen, ja sogar das Ansehen eines unheilbaren Uebels zu gewinnen. Die Leipziger Ephemerides aber berichten, es habe sich dieser Chymist selbst vollkommen curirt, da er Bleisalz in Rosenwasser aufgelöset, Läppchen darein getunkt, und solches öfters übergeschlagen.

Wider den Kalk, der ins Auge gesprungen oder gefallen ist. Einem jungen Menschen war Kalk in die Augen gesprungen, wovon er Flecken auf den Augäpfeln bekam, die ihn blendeten; diesem wurde durch ein Pulver vom Wiesenklee (Trifolium pratense), so man ihm in die Augen streuete, geholfen. Arnold von Villanova sagt, daß der Saft vom Wiesenklee, welcher weiße Flecken hat, für weiße Flecken der Augen gut, und der, so schwarze Flecken habe, für schwarze Flecken der Augen dienlich sey. Auch hat Lobel angemerkt, daß der fleckigte Wiesenklee zu den Augenmitteln gehöre, und daß solcher eben soviel Kraft und Wirkung habe, als das Augentrost-Kraut (Euphrasia).

Es ist noch zu merken, daß, wenn Kalk, Gyps oder Mörtel, worunter Kalk ist, in die Augen gefallen, man solche nicht mit Wasser waschen, sondern Baumöl darein tröpfeln müsse, indem solches die Eigenschaft hat, den Kalk zu löschen und aufzulösen, anstatt daß das Wasser und alle wässerigte Feuchtigkeiten den Kalk noch hitziger machen.

20. Mit-

Digitized by Google

20. **Mittel für die Augenschmerzen, ingleichen das durch Krankheit oder andere Zufälle geschwächte Gesicht wieder zu stärken und herzustellen.** Man nimmt präparirte Tutie und Leber-Aloe, von jedem 3 Quentchen, Zuckercand 2 Qu., weißen Wein und Rosenwasser, von jedem 5 Unzen; macht die trocknen Species zu Pulver, vermischet sie hernach mit dem Wein und Rosenwasser, thut dieses Gemische in eine starke gläserne Flasche, setzet sie einen Monath an die Sonne, bestreichet alsdenn die Augen damit, und läßt auch einige Tropfen davon ins Auge fallen.

Um das Augenweh zu vertreiben, rathen Einige, in das Genick Schöllkrautwurzek mit Sauerteig zerstoßen, auf die Fußsohlen aber Schöllkrautblätter mit der Wurzel zerstoßen, zu binden; oder auch Fuchszungen an den Hals zu hängen.

21. **Mittel für verkohrnes Gesicht, ohne daß man einen Schaden am Auge erkennen kann.** Man nimmt $\frac{2}{3}$ gemeines Wasser, und $\frac{1}{3}$ Essig, mischet solches unter einander, und thut hernach soviel Bohnenmehl darzu, als nöthig ist, um einen Brei daraus zu machen; diesen streichet man, wie einen Umschlag, auf Werg, leget es dem Kranken, wenn er zu Bette gehet, warm auf die Stirn, bindet ein Tuch darum, damit es nicht abfälle, und setzet dieses eine Zeitlang alle Abend fort.

22. **Ein blaues Wasser, welches himmlische Augensalbe genannt wird, und für alle Augen-Krankheiten dienlich ist.** Man nimmt ein Pfund Wasser, in welchem man Kalk gelöscht hat, seihet es mit Sorgfalt durch, gießet es sofort in ein kupfernes Becken, thut 1 Quentgen Salmiac, recht fein pulverisirt, darzu, läßt es die Nacht über weichen, und wenn das Wasser eine schöne blaue Farbe angenommen hat, so filtriret und verwahret man es in einer wohl-zugestopften Flasche, um einige Tropfen davon ins Auge tröpfeln zu können.

Digitized by Google

23. **Wasser, das durch mancherlei Zufälle verlohrne Gesicht und Gehör wieder herzustellen.** Man nimmt Blätter und Blühten von Thymian, Quendel, Lavendel, Majoran und Rosmarin, von jedem gleichviel, läßt solches in Meth einige Zeit weichen, ziehet es alsdenn in einem Glaskolben, so in heißen Sand gesetzt ist, ab, giebt auf das rechte Oel wohl Achtung, und reiniget den Saft, ohne das Oel davon zu nehmen. Dieser Saft, welcher sehr viel Spiritus hat, mus in einer wohlverstopften gläsernen Flasche verwahrt werden. Es werden von 4 zu 4 Stunden auf einmahl 2 bis 3 Löffelvoll davon genommen. Baumwolle in dieses Wasser getaucht, und in die Ohren gelegt, dienet in der Taubheit, welche von allzustarkem Kopfweh oder Flüssen herrühret; zu gleicher Zeit aber mus auch, auf vorgedachte Art, innerlich davon eingenommen werden.

24. **Beschreibung des sogenannten göttlichen Steins** (Pierre divine), welcher in Augenkrankheiten von geschwinder und erstaunlicher Wirkung ist. Man hat dieses Geheimnis dem Herrn von Cicé, Bischof zu Sabule in Frankreich, zu verdanken, der es, nach seiner Zurückkunft aus Indien, bekannt gemacht hat, nachdem er es von einem Arabischen Arzte, der in China die Arzneikunst trieb, erlernet. Dieser Stein wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt Cyprischen Vitriol, Salpeter und Berg-Alaun, von jedem 4 Unzen, stößt diese zu Pulver, thut es in einen neuen verglasurten Topf, und läßt es anfänglich bei gelindem Feuer, hernach aber bei stärkern, im heißen Wasser schmelzen. Sodenn wirft man in diese ganz heiße Materie ein Quentgen kleingestoßenen Campher, rühret es mit einem hölzernen Spahn wohl unter einander, und decket den Topf, wenn der Campher völlig geschmolzen ist, und sich mit den andern Materien vereinigt hat, mit einer Stürze zu, und verkleibet ihn mit Mehl-Kleister. Alsdenn läßt man den Topf 24 Stunden stehen, daß er kalt werde, und schlägt

darauf

Digitized by Google

darauf den Topf entzwei, darinn man einen grünen Stein findet, den man von den Scherbeln des Topfes absondern, und in einer wohlzugestopften gläsernen Flasche verwahren muß, damit er die Kräfte nicht verliere. Wenn man diesen Stein gebrauchen will, so stößt man ein Quentgen davon zu Pulver, und gießet ½ Nößel Brunnenwasser darauf. Das Wasser wird laulich gemacht, und des Tages dreimahl, nehmlich Morgens, Mittags und Abends, ein Tropfen davon ins Auge, oder in beide Augen, so es nöthig, gelaßen. Dieses Wasser machet ein helles Gesicht, stärket und reiniget die Augen, verzehret die sich ansetzenden Felle, heilet die triefenden Augen, und benimmt die Hitze, Röthe, u. d. gl.

Von denen Krankheiten, welche insbesondere die Augenlieder betreffen, siehe unter Augen-Lieder.

Augen-Krankheiten des Federviehes. Geschwürige Augen sind eine unter dem Federvieh sehr gemeine Krankheit, welche leicht curirt werden kann. Oft werden ihre Augen durch einen Zufall beschädiget, wenn sie durch Dornhecken kriechen, oder sich einander hacken; auch können sie von Erkältungen schwellen und entzündet werden; ein einziges Mittel aber ist für alle diese Zufälle gut. Man sammelt nehmlich eine kleine Quantität Schöllkraut, Epheu und Baurenwundkraut, quetschet sie in einem steinernen Mörsel, und presset den Saft aus. Zu einem halben Nößel davon, gießet man 4 Löffelvoll weißen Wein, tauchet einen Pinsel von Camelhaaren darein, und bestreichet damit alle Morgen und Abend die Augenlieder und die Augen.

Sonst ist auch wider die bösen Augen der Hühner, Salmiac, Kümmel und Honig, wohl gestoßen und unter einander vermischt, und die Augen damit geschmiert, ein vortreffliches Mittel.

Augen-Krankheiten der Pferde. Die Pferde sind ausserordentlich zu Augenkrankheiten geneigt, weil sie ihre Köpfe die halbe Lebenszeit über niederwerts halten müs-

Digitized by Google

sen, um ihr Futter zu suchen, so daß die Blutgefäße in dem Kopfe diese Zeit über mehr ausgedehnt sind, als sie sonst zu seyn pflegen, wenn das Thier den Kopf in die Höhe gerichtet trägt. Das Gesicht eines Pferdes wird wohl am meisten in Gefahr gesetzt, wenn es jählings aus gutem Futter und sorgfältiger Wartung in schlechte kommt. Denn man hat verschiedenemahl bemerkt, daß, wenn ein Pferd aus guter Wartung in schlechte gekommen, seine Augen schwach geworden sind, und tief im Kopfe gelegen haben, so daß es in gar kurzer Zeit hat blind werden müssen. Ist es aber geschehen, daß ein solches Pferd an einen freigebigen Herrn gekommen, welcher es mit bessern Futter versehen hat, so sind seine Augen wieder gut und klar geworden, und haben nachher ihre vorige Lebhaftigkeit und Stärke wieder erlangt. Ein gewisser englischer Schriftsteller macht die Anmerkung, daß Augen-Krankheiten, die von äusserlichen Zufällen herrühren, mehr oder weniger gefährlich sind, nachdem das Pferd gesunder oder kränklicher Natur ist, wenn ihm ein solcher Zufall wiederfährt. Diese Anmerkung hat nicht nur in Ansehung des Auges insbesondere, sondern auch bei Verwundungen in andern Theilen des Körpers, ihre Richtigkeit.

Bei Verwundungen oder Stößen, welche ans Auge geschehen, oder wenn ein Pferd auf das Auge geschlagen, oder auch wohl von einem andern gebissen worden, ist allemal die Hornhaut, oder das Weiße im Auge, welches nichts anders, als der undurchsichtige Theil der erstern ist, verletzt, und zwar um soviel mehr, nachdem das Werkzeug, mit welchem die Verwundung geschiehet, mehr oder weniger spitzig oder scharf ist. Wenn aber der Stoß oder Schlag mit einem stumpfen oder dicken Werkzeuge geschiehet, so können alsdenn sowohl diejenigen Theile, die der Hornhaut nahe sind, als auch die inwendigen Theile der Hornhaut zugleich mit leiden, insofern die Blutgefäße, welche dem Regenbogen,

der

Digitized by Google

der Crystall-Linse, u. s. w. die Nahrung zuführen, zerreißen können, so daß das ganze Auge in einer Minute voll Blut läuft. Ja man hat gesehen, daß von dem Schlage eines stumpfen Werkzeuges, z. E. eines Spanischen Rohrs, oder eines Peitschenstabes, deren sich unverständige Leute aus Uebereilung zu bedienen pflegen, die Crystall-Linse in dem Auge des Pferdes aus seiner Capsul getrieben worden, und sich entweder auf den Grund der wässerichten Feuchtigkeit gesetzt hat, oder vorwerts durch die Oeffnung des Regenbogens, oder durch die gemeiniglich sogenannte Sehe, gedrungen ist. Es mag nun aber der Fall seyn, welcher er will, so ist der Schade durch die Kunst nicht wieder gut zu machen; und alles, was man hierbei thun kann, ist, daß man Honig mit ein wenig Brunnenwasser und dem Weißen vom Ei vermischet, und mit einer Feder ins Auge streichet, welches die Entzündung am besten stillen wird. Es ist möglich, daß ein Pferd, wenn es fällt, besonders wenn ein Stein, oder anderer harter und unebener Cörper ins Wege lieget, sein Auge so verletzt, daß die in dessen unterschiedenen und besondern Bedeckungen liegenden Feuchtigkeiten ein wenig seitwerts getrieben werden, und das Gesicht verloren gehet, obgleich das Auge seine gehörige Völligkeit und Gestallt behält. Es kann aber dieses Gebrechen nicht wohl anders, als von Leuten erkannt werden, welche die Zergliederung des Auges genau verstehen.

Man mus vor allen Dingen das Auge eines Pferdes, wenn ihm etwas fehlt, genau betrachten, ehe man etwas verordnet. Denn, wenn das Pferd geduldig ist, so kann man leicht die Augenlieder aufziehen, und sehen, ob etwas darzwischen oder auf der Hornhaut ist. Findet man nun etwas, so mus es mit einem, vorher an ein Stäbchen gebundenen, feuchten Schwamme sorgfältig ausgewischt werden. Das Auge erhohlt sich hernach von selbst wieder, und man braucht es nur zuweilen mit

nach-

Digitized by Google

nachfolgendem weißen Augenwasser auszuwaschen. Man nimmt Steinalaun, und weißen Vitriol, von jedem eine Unze, brennet dieses in einem Tiegel, oder auf einer reinen Feuerschaufel, zu Kalk, pülvert es nachher, und gießet 2 Maaß siedend Wasser darauf. Man kann auch noch 1 Unze zartgeriebenen Galmei darunter mischen. Dieses kann bei den meisten flüßigen, schwärenden oder rothen Augen hinlänglich seyn; ja man kann auch kleine Wunden oder Geschwüre auf der Hornhaut oder im Weißen des Auges, sie mögen von Flüssen oder äusserlichen Verletzungen herrühren, damit heilen. Sollte dieses Augenwasser noch zu scharf seyn, so kann es mit mehrerm Wasser leichtlich gemildert werden.

Um eine Entzündung des Auges, nach einem vorhergegangenem Stoß, zu verhüten, läßt man aus der Lungader eine hinlängliche Menge Blut laufen, und appliciret ein Clystier. Man vermischet nehmlich 4 Löffel voll Honig, eben so viel Rüb- als Lein-Oel, und eine Handvoll Salz, mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch, und gebrauchet es, wenn das Salz völlig aufgelöset ist, lauwarm als ein Clystier. Aeusserlich bringe man ja keine fettige Salben auf das Auge; sondern nehme Krausemünze, Fliederblumen, Thymian, Salbei, oder andere dergleichen zertheilende Kräuter, welche man bei der Hand hat, koche sie in halb Wein und halb Wasser, und schlage davon etwas zwischen feiner Leinwand so oft warm über das Auge, wie der erste Umschlag wieder kalt geworden ist. Oder, man kann etwas Safran in Milch kochen, alsdenn Semmelkrumen darein weichen, und diese über das Auge legen. Ein anderes in diesem Falle ungemein dienliches Mittel ist, wenn man einen Borsdorfer Apfel bratet, das Weiche davon, ohne Schale und Kernhaus, mit etwas Rosenwasser und ein wenig Bleizucker zusammen reibet, und auf das Auge leget. Einige brauchen bei wund geschlagenen oder gestoßenen, und mit Blut unterlaufenen, Augen, mit gutem Vortheil den Saft von dem Schöllkraut,

Digitized by Google

kraut, und streichen solchen des Tages 3 oder 4 mahl in das beschädigte Auge; darzwischen leget man einen Umschlag, so aus einer zusammengelegten Serviette oder anderm Tuch bestehet, und in warmen Wein getunket, und wieder ausgedrückt worden, daß noch der Dunst darinnen bleibe, und leidlich ist, dem Pferde über das böse Auge, und läßt es liegen, bis es kalt worden, und wiederhohlet diesen Umschlag etliche Tage. Andere brauchen im ersten Anfalle nur das Weiße vom Ei, und mischen darunter den Saft von dem Apostem- oder Grind-Kraut (Scabiosa), und streichen es täglich ein- oder zweimahl über das Auge. Andere sieden dieses Kraut im Wasser, und waschen das Auge damit aus. Oder, wo auch dieses Kraut nicht in Bereitschaft ist, so nehmen Einige frische Brosame Roggenbrod, legen es in frisch Brunnenwasser, und binden es dem Pferde über das beschädigte Auge. Oder: man nimmt Odermennig- Rosen- und Nachtschatten-Wasser, das Weiße von einem Ei, und Hanfwerg, machet ein Pflaster daraus, und bindet es dem Pferde auf das Auge, und heftet es auf, daß es sich nicht reiben kann. Ingleichen, wenn ein Pferd in das Auge geschlagen worden, kann man ihm solches täglich 4 oder 5 mahl mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen- und Wegerich-Wasser mit gepülvertem Zuckercand vermengen, und also das Auge des Tages 4 oder 5 mahl damit bestreichen.

Weiches Futter, oder solches das nicht viel Kauen brauchet, schickt sich für Pferde, welche kranke Augen haben, am besten; und den Sommer über ist es am zuträglichsten, wenn es abgehauenes Gras im Stalle bekommt; denn daß es den Kopf auf der Weide beständig niederhängen sollte, kann, aus schon erwähnten Ursachen, für ihn nicht gut seyn.

Augen-Flüsse an den Pferden erkennet man, 1) wenn die Augen mit rothen Adern angefüllt sind;

2) wenn

Digitized by Google

2) wenn sie blau anzusehen sind, oder grau scheinen; 3) wenn der Augen Oberhälfte eine andere Farbe annimmt, als die andere, und ein Theil heller als der andere ist; 4) wenn dem Pferde, unter währendem Futter-Kauen, die Gruben über den Augen sehr über sich schlagen. Gewisse Pferde werden ohne Zweifel öfters deswegen mit flüßigen und rothen Augen beschwert, weil sie als Füllen schlecht curirt worden sind, so daß das Blut und die übrigen Feuchtigkeiten einen mehr als gewöhnlichen Hang nach dem Orte bekommen haben, wo der gewöhnliche Ausfluß eine ziemliche Zeit durch gedauert hat; wobei es oftmals sehr schwer ist, solchem abzuhelfen. Die Ursachen der flüßigen Augen sind sehr zahlreich, z. E. das Verschlagen, das allzu scharfe Reiten, u. d. gl. Wenn ein Pferd vollblütig ist, und dessen Augen entzündet oder flüßig sind, so kann man Aderlaßen, Purgiren und Haarschnuren verordnen; doch ist allzu starkes Purgiren sehr schlimm, und oft gefährlich, nicht nur in Ansehung der Augen, sondern auch der Eingeweide, welche dadurch sehr geschwächt werden. Man mus also hier bei der Mittelstraße bleiben, und nicht zuviel thun. Folgendes ist ein gutes Laxirmittel bei flüßigen Augen. Man nimmt: Aloe 10 Quentgen; Cremor tartari 1 Unze; gepülverte Sennesblätter, 1 Loth; Anisöl, 2 Quentgen; Saft von Creuzbeeren (Spina cervina) oder Attigbeeren (Ebulus), soviel als nöthig ist, einen dicken Teig daraus zu machen; aus diesem macht man 2 Ballen, und giebt sie, auf gewöhnliche Weise, mit ungefähr einem guten Nößel warm Bier, um sie hinunter zu spühlen. Nach dem Aderlaßen und Purgiren wird man auch das vorher beschriebene weiße Augenwosser mit Nutzen gebrauchen können, indem man solches täglich 4 bis 5 mahl warm hineintröpfelt. Denn die Hornhaut ist in diesen Fällen voll kleiner, wie die Nadelspitzen großen, Geschwürchen, welche öfteres Auflegen trocknender und heilender Arzeneien erfordern,

damit

Digitized by Google

damit die daselbst sich aufhaltenden scharfen Feuchtigkeiten die zarten Fäserchen derselben nicht weiter zerfressen können.

Zur Veränderung wollen wir noch eine Salbe hersetzen, die bisweilen geholfen hat, wo das Wasser nicht hat anschlagen wollen; wovon vermuthlich die Ursache ist, daß die Salben länger in dem Auge bleiben, und durch die Feuchtigkeiten und Bewegungen desselben nicht so bald weggewaschen werden. Erwähnte Salbe aber bestehet aus folgendem. Man nimmt Galmei und Tutie, auf einem Marmorsteine gerieben, von jedem ein Loth; gepülverten Römischen Vitriol, ½ Quentchen; weißen Vitriol und gebrannten Alaun, von jedem ein Loth; Campher, 2 Quentgen; und vermischet diese Dinge sehr genau mit 3 Unzen frischer Butter. Von dieser Salbe streichet man mit einer Feder dem Pferde warm in die Augen, so daß sie wirklich recht hinein auf die Hornhaut des Auges kommt, welches hauptsächlich zu beobachten ist; denn die meisten Leute machen die Augenlieder nicht genugsam auf, wenn sie Augenwasser, Salben u. d. gl. aufbringen wollen. Es ist ein großer Irrtum, wenn man spricht, man müsse keine Pulver in das Auge eines Pferdes kommen laßen. Allein, man erwäge nur, daß das Wasser, womit diese und alle andere Pulver, die man zu Augenwassern gebrauchet, vermischet sind, bloß dazu dienet, das sie beßer aufzubringen sind; eben so, wie die frische und ungesalzene Butter in der itzt vorgeschriebenen Salbe: so daß wirklich die Pulver die vornehmsten Dinge bei der ganzen Composition sind.

Für flüßige und triefende Augen der Fohlen und Pferde, kann man auch gleich anfangs klar-gesiebten Zucker denselben einstreuen, oder auch gutes Ziegelsteinöl alle Tage in die Augen streichen. Oder auch dem Pferde, im abnehmenden Mond, früh Morgens, ehe es noch gefüttert oder getränket worden, die Augenbraunen mit einem Spitz-Zänglein ausraufen. Oder: man machet mit 2 Loth Salz, und eben so viel Vitriol, mit

2 Maaß

Digitized by Google

2 Maaß frischem Brunnenwasser eine Infusion, läßt sa che an der Sonne destilliren, und rühret solches, ehe man es brauchen will, wohl durch einander, und streichet a alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferde in die Augen.

Bei flüßigen Augen kann man auch, nach dem Rathe des Hrn. v. Sind, Niesmittel gebrauchen, und de nen Pferden einige Tage hinter einander alle Morgen et was Schnupftaback, dem man ein wenig Pfeffer zuge setzt hat, vermittelst eines Federkiels in beide Nasenlöcher blasen. Der Hr. v. Sind bedienet sich eines andern Niespulvers, das aus Euphorbiengummi, welches in Majoranwasser gewaschen worden, trocknem Betonien kraute, Eschenmistel, spanischen Tabacke und Sakiniac zusammengesetzt ist. Bei dem Gebrauche des Niespul vers fließet das Wasser aus der Nase und den Augen stärker als sonst ab, und die Augen werden erleichtert.

Durch das Abbinden einer Ader am Kopfe, durch Fontanellen oder Wurzelstecken, und durch das Aus schneiden der sogenannten Mäuse, richtet man nichts ge gen die Flüsse der Augen aus; man macht vielmehr durch diese Operationen das Pferd nur um desto früher blind.

Was von dem gemeinen Haufen die Mäuse bei den Pfer den genennet, und unnöthiger Weise herausgeschnitten wird, sind Muskeln oder Fleischlappen, welche zur Bewegung und Aufhebung der vordern Lippe des Pferdes bestimmt sind; man nennet sie Musculos elevatores labii anterioris; und ist auf jeder Seite einer. Diese Muskeln fangen gleich unter den Augenhöh len am Winkel und obern Theile der Kinnbackenbeine an, gehen längs der Nase herunter, und werden am untern Theile der Na se zur Flechse oder Senne, und vereinigen sich zusammen; nehm lich die Flechsen dieser Muskeln werden endlich nahe bei der Lippe etwas breit oder aponevrotisch, und endigen sich daselbst. Der Nutzen dieser Muskeln ist, die Lippen in die Höhe zu ziehen und zu bewegen, welches beim Fressen höchst nothwendig ist. Ueber diese Muskeln gehen noch andere, die auch unter den Augenhöh len, aber etwas vorwerts, nach den Nasenbeinen zu, anfangen, über vorige weggehen, in der Mitte sich zertheilen, wovon ein Theil sich bei der Nase endiget, und die Nasenlöcher erweitern hilft,

Digitized by Google

hält; der andere Theil aber fast an den Winkel der Lippe endiget, und die Lippe seitwerts in die Höhe ziehet. Wird nun diese schädliche Operation weit unten gemacht, welches oft den Schmieden, aus Mangel der anatomischen Kenntnis, einerlei ist: so werden diese Muskeln auch mit durchgeschnitten, und die Lippe verlieret auch seitwerts einen Theil ihrer Bewegung, und die Nasenlöcher verlieren auch an ihrer freien Bewegung, und das Pferd kann dieselben im schnellen Laufen nicht weit genug aufmachen, und hinlängliche Luft fassen. Endlich lieget unter beiden Muskeln ein großer Nerve, welcher vom fünften Paar abstammet, und fast in der Mitte der Kinnbackenbeine aus einem daselbst befindlichen Loche gehet, und sich zum Theil in die Lippen verbreitet. Schneidet nun der Schmied zu tief, so wird dieser Nerve auch noch mit verletzt, die Lippen werden noch unbrauchbarer, und es entstehen davon zuweilen Convulsionen und der Tod des Thieres, nachdem nun die Nerven ganz oder nur halb zerschnitten sind. Diese sogenannten Mäuse oder Muskeln sind sehr natürlich von Heu. de la Folle, in seinem Cours d'Hippiatrique, auf der 33sten Tafel in Kupfer abgebildet zu sehen. Herr Landcammerrath von Schönfeld, in seiner nach eigenen Erfahrungen beschriebenen Landwirthschaft und deren Verbeßerung, Lpz. 1773. gr. 8. S. 379, versichert, wider die Grundsätze mancher Pferdekenner, seit vielen Jahren als ein sehr nützliches Verwahrungsmittel, die Augen bei Pferden gut zu erhalten, sehr vortrefflich befunden zu haben, wenn man jungen Pferden, auch solchen, die bereits ausgewachsen haben, die Mäuse schneiden läßt, als welches nicht nur für die Augen gut ist, sondern auch noch überdies die Schönheit eines Pferdes vermehret, weil dadurch der Kopf um das Nasenbein herum magerer wird, welches bei Pferden unter die Stücke der Schönheit gerechnet zu werden pflegt.

Herrn D. Webers Verwarnung gegen das gewöhnliche Ausschneiden der Mäuse bey den Augenkrankheiten der Pferde, st. in No. 28 des Leipz. Intell. Blatts, v. J. 1773, S. 307.

Nach Anzeige der Allgemeinen Haushaltungs- und Land-Wissenschaft, Th. IV, S. 208, f. kann das Laufen der Augen allezeit durch den zeitigen Gebrauch des folgenden Wassers gehoben werden. Man nimmt 4 Händevoll Erdepfeln, schneidet es klein, und stößt es in einem steinernen Mörsel. Ferner werden 6 Eier hart gekocht, das Weiße wird in Stücke zer-

Digitized by Google

schnitten, und zu dem Erdepheu gethan, und damit wieder gestoßen. Alsdenn gießet man 1 Nößel Wein, und ¼ Nößel Rosenwasser hinzu; und schüttet sodenn 3 Loth weißen Vitriol, und eben soviel gestoßenen weißen Candiszucker hinzu. Alles dieses wird zusammen gestoßen, und in eine irdene Pfanne geschüttet. Nach diesem werden ungefähr 2 Loth geröstetes Salz darüber gestreuet, die Pfanne zugedeckt, und 6 Stunden in einen Keller gesetzt. Dieses schüttet man in einen Beutel, der über einem Gefäße hanget, und läßt es so lange hangen, bis alle Feuchtigkeit, ohne zu pressen, durchgelaufen ist. Das Durchgelaufene wird in eine Flasche gefüllet, und etwas davon in die Augen des Pferdes getröpfelt, und gelind damit gerieben, indem man zu diesem Ende eine weiche Feder gebrauchet.

Den Fluß, der die Augen der Pferde abwechselnd befällt, und dann nach 4, 5 oder mehrern Tagen wieder vergehet, nennet man den **Mond-Fluß**, oder die **Mond-Blindheit**, Fr. Fluxion lunatique, und ein solches Pferd **mondblind**. Dieser Zufall befällt bald ein Auge allein, bald beide zugleich. Zu einer Zeit wird das Auge trübe, und zur andern Zeit bleibt es ziemlich gut; und man sollte alsdann nicht glauben, daß das Pferd mit einem Flusse am Auge befallen wäre. Dieses hat nun die Meinung veranlaßt, daß diese Krankheit mit dem Mondwechsel in Verbindung stehe. Daher sagt Solleysel, in seinem **vollkommenen Stallmeister**, von dieser Krankheit: die Zeit, da der Fluß die meiste Beschwerde verursache, sey gemeiniglich im abnehmenden Monde, zuweilen im Anfange, und die Pferde würden oftsmals blind davon; manche sind sechs, andere drei Monathe von dem Anfalle dieser Krankheit frei, und wiederum andere befällt sie alle zwei Monathe.

Die Zeichen eines mondblinden Auges sind nach diesem Schriftsteller folgende. Wenn das Auge mit dem Flusse wirklich befallen ist, so spühret man Hitze und Geschwulst

Digitized by Google

schwulst an demselben, es thränet, ist dunkel und geschlossen; das sicherste Zeichen der Mondblindheit aber ist, wenn die Augen unterhalb des Augapfels gelblich aussehen, welches man bloß zur Zeit des Flusses wahrnimmt, nach dieser Zeit aber nichts mehr davon siehet.

Man ist durch wiederhohlte Zergliederung der mondblinden Augen überführt worden, daß der wahre Sitz dieser Krankheit der Regenbogen sey, und in einer Entzündung dieser besondern Haut des Auges bestehe, welche von verschiedenen Ursachen herrühren kann, als: vom Verschlagen, von allzu starker Arbeit, u. d. m. Und was den gelblichen Fleck anbelanget, welcher von itzgedachtem Schriftsteller bemerkt worden, und an dem Augapfel zu sehen ist, so kann ein jeder, der die Anatomie dieses Theiles verstehet, deutlich bemerken, daß er sich auf der Traubenhaut befindet. Dieser gelbe Fleck aber ist nichts anders, als was man beständig an andern Theilen des Körpers siehet, wenn eine Entzündung vorgehet, welche von einer Hemmung des Bluts und der übrigen Feuchtigkeiten veranlaßt worden ist.

Was die Cur dieser Krankheit betrifft, so mus zuerst und vor allen andern vorzüglich das Aderlaßen veranstaltet werden; es mus sobald geschehen, als möglich ist, und ziemlich viel aus den Adern der dicken Schenkel weggelaßen werden. Nach diesem können Purgiren und urintreibende Dinge Statt finden. Endlich sind auch alle Arten von Terbenthinen dienlich; z. E. man nimmt Venetianischen Terbenthin, 3 Unzen, und lebendige Kellerwürmer; stößt diese, vermischet sie mit dem Terbenthin, und machet mit Schwefelblumen eine Maße daraus; aus dieser formiret man kleine Kügelchen, von der Größe eines Tauben-Eies, und giebt 14 Tage nacheinander alle Morgen eins davon ein, wenn das Pferd vorher 2 bis 3 mahl mit der gewöhnlichen und vorhin (S. 30) beschriebenen Purganz aus Aloe, purgirt worden ist. Zur Verdünnerung und Reinigung

Digitized by Google

der Säfte, kann man auch folgende Lattwerge in Gebrauch ziehen. Man nimmt Engelsüß- und Kletten-Wurzel von jeder 10 Loth; Petersilienſaamen, 3 Loth; Rhabarber, 10 Loth; präparirten Weinſtein, 2 Loth; erweichenden Eiſenſafran, 4 Loth; feinen Safran, ½ Quentgen. Dieſes alles wird zu einem feinen Pulver gemiſcht, und mit 16 Loth Rosmarinwaſſer und 1 Pfund Honig zu einer Lattwerge gemacht, und wenigſtens 14 Tage lang, alle Morgen, Mittag und Abend, ſo viel als 2 Unzen ſchwer, dem Pferde zu hinterſt auf die Zunge eingegeben, und der Kopf ſolange in die Höhe gehalten, bis es die Medicin hintergeſchluckt hat.

Was das äuſſerliche Auflegen bei mondblinden Pferden anbelanget, ſo wird ſolches nicht viel helfen, weil der Siz der Krankheit inwendig in dem Augapfel iſt, und dergleichen Dinge wohl ſchwerlich weiter, als auf die Hornhaut und andere äuſſerliche Häute, wirken.

Wenn endlich alle andere Curen nichts helfen wollen, ſo iſt bekannt, daß man die Schlaf-Adern mit gewichſter Seide an zwei Orten, einen Zoll weit von einander, unterbindet, hernach entzwei ſchneidet, und die Wunde mit einer gemeinen Digeſtivſalbe zuheilet. Man hat geſehen, daß auf ſolche Art eine dauerhaftere Heilung, als durch alles andere Verfahren, geſchehen iſt, welches auch ſeinen guten Grund hat; weil durch das Unterbinden und Entzweiſchneiden der Schlaf-Adern der allzuſtarke Zufluß des Blutes ins Auge verhindert wird, und doch Aeſte genug übrig bleiben, die den Theilen eine gehörige Menge Blut zuführen. Inzwiſchen, wenn es nicht ein ſonderlich gutes und brauchbares Pferd iſt, ſo verlohnt es ſich wohl nicht der Mühe, alle dieſe Curen mit ihm vorzunehmen; ſondern man wird ſehr wohl thun, wenn man ſich ſolches vom Halſe ſchaffet.

Bisweilen iſt die Urſache der **Blindheit**, eine Undurchſichtigkeit der Hornhaut, die man leicht von auſſen an dem Auge bemerken kann; oder die Feuchtigkeiten

des

Digitized by Google

des Auges werden auch in einem größern oder geringern Grade trübe und undurchsichtig. In diesen Fällen ist wohl eben keine Hoffnung zur Heilung der Blindheit da.

Manchmahl erzeuget sich aber auch auf der Hornhaut obenauf eine dünne undurchsichtige Haut, welche das Thier blind macht. Man nennet sie ein Fell auf dem Auge, einen Drachen, oder einen Nagel, Fr. Dragon, Perle, Ongle, und will sie öfters mit Aeschen-Fett wegbeizen; allein, weil das Auge nicht gern fettige Schmierereien verträgt, so verschlimmert man das Uebel nur durch den Gebrauch dieses Mittels. Besser ist es, etwas ganz fein gepülverten Salmiac oder Zucker in das Auge auf das Fell zu blasen, oder lieber mit dem Finger hinein zu bringen, oder auch das Fell behutsam wegzuschneiden, damit die Hornhaut wieder hell werde.

Bisweilen wächst auch, nach der Vorstellung der gemeinen Viehärzte, aus dem innern oder größern Augenwinkel eine andere Haut hervor, die einen Theil des Auges bedeckt, und folglich das Sehen verhindert, und bei Pferden sowohl, als auch dem Rindvieh, der Haug oder Hauk, oder die Hauke, genannt wird. Auch diese hat man bisher auszuschneiden angerathen, indem man ein dünnes Blech zwischen die Haut und das Auge gebracht, sodenn mit einer Nähnadel, worein ein Faden gefädelt worden, durch die Haut gestochen, sie vermittelst des Fadens in die Höhe gezogen, und sie darauf ausgeschnitten. Allein, auch dieses Ausschneiden ist eben so schädlich, wie ich vorher von den Mäusen gezeigt habe. Denn die Hauke ist nichts anders, als derjenige dünne Knorpel im großen Augenwinkel, welcher die Figur eines Theiles vom Circul ausmacht, und in einer doppelten sehr dünnen Falte, welche von der gemeinschaftlichen Haut (Conjunctiva) gemacht wird, eingehüllt lieget, wodurch die Hauke sowohl mit dem Augapfel, als auch der innern Fläche der Augenlieder, verbunden wird; die innere Fläche davon ist mit kleinen Drüsen versehen, welche

Digitized by Google

eine Feuchtigkeit ergießen, wodurch die Bewegung über dem Augapfel erleichtert wird. Diese Haut oder Hauke hat keine Fleischfibern oder Muskeln, wodurch sie beweget wird, folglich auch an und vor sich keine Bewegung, sondern sie wird bewegt, und begiebt sich vorwerts über das Auge, sobald der Augapfel zurück in die Augenhöhlen durch seine eigene Muskeln bewegt wird, welches geschiehet, wenn ein fremder Körper sich dem Auge nähert, oder ihm einige Gefahr drohet. Man mache nur den Versuch an todten Thieren, und stoße das Auge in die Augenhöhlen zurück, so wird die Hauke sogleich zum Vorschein kommen, und die durchsichtige Hornhaut überziehen. Es hangt also die Bewegung der Hauke bloß von der Bewegung des Augapfels ab, durch dessen Zurückpressung die Hauke zum Vorschein kommt. Dieses geschiehet ebenfalls, wenn die Theile, welche das Auge umgeben, sich entzünden, aufschwellen, oder wenn Geschwulst in der Gegend der Hauke vorhanden ist. Wenn nun durch irgend eine Krankheit der Augen die Hauke vorgetrieben und sichtbar wird, die durchsichtige Hornhaut des Auges überziehet, oder gar zum Theil im innern Winkel heraus stehet, so hat man geglaubt, die Hauke sey die Ursache der Krankheit, da doch aus der Beschreibung der Hauke jedermann einsehen wird, daß das Heraustreiben derselben nur eine Folge davon ist; denn sobald die Krankheit des Auges gehoben, so gehet auch die Hauke wieder von sich selbst zurück, und nimmt ihren vorigen Raum ein. Sollte es aber ja geschehen, daß ein Gewächs an der Hauke entstünde, welches sie aus dem innern Augenwinkel hervortriebe: so mus man das Widernatürliche von der Hauke abzusondern suchen, ohne sie selbst mit wegzuschneiden. Man ersiehet also hieraus, daß es höchstschädlich und ganz unverantwortlich sey, einen so wesentlichen Theil wegzuschneiden, dem die Natur so großen Nutzen beigeleget hat. Hr. D. Weber versichert, daß sich, seit seiner sechsjährigen Praxis bei

Thieren,

Digitized by Google

Thieren, noch kein einziger Fall ereignet habe, welcher das Ausschneiden der Hauke erheischet hätte, und daß die von den Thierärzten beschriebenen Fälle, weswegen sie die Hauke ausgeschnitten, durch dienſame und schickliche Arzeneimittel, Aderlaßen und Purgiren, gehoben werden können.

Hrn. D. Webers Anmerkung von dem schädlichen Gebrauche, den Pferden die Hauke aus den Augen zu schneiden: ſ. in No. 37 des Lpz. Intell. Bl. v. J 1773, S. 295, f.

Die Häutchen wegzubringen, welche von einer Entzündung des Auges entstanden ſind, iſt auch das sogenannte blaue Waſſer sehr dienlich. Hier iſt eine zweifache Art der Zuſammenſetzung deſſelben, welche aus einem geſchriebenen Roßarzeneibuche Churfürſt Auguſts I genommen iſt. 1) Man nehme ungelöſchten Kalk, 1 Pfund; reines Brunnenwaſſer 1 Kanne, thue es in einen neuen Topf zuſammen, und laße es ſieden; wenn es recht geſotten hat, ſo ſetzet man es an einen Ort, und läßt es 3 Tage lang ſtehen; alsdenn ſetzet ſich der Kalk, und es ſtehet oben auf dem Kalke ein ſchön lauter Waſſer. Dieſes Waſſer ſeihet man durch Löſchpapier fein gemächlich in ein Glas ab, und nimmt von demſelben 6 Loth, Grünſpan und Salmiac, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth. Dieſe 3 Stücke temperire man zuſammen, und thue es in ein Glas, ſo wird ein ſchönes blaues Waſſer daraus; dieſes ſtreichet man dem Pferde dreimahl mit einem Federchen in die Augen, allezeit um den andern Tag, ſo wird man befinden, daß ſich die Felle verlieren werden. Oder 2) man nimmt ſoviel, als mit 3 Fingern gefaßt werden kann, von ungelöſchtem Kalk, thut ſelbigen in einen neuen wohlglaſurten Topf, der gut ausgeſotten iſt; gießet 3 Maaß rein laulich Waſſer darauf, und rühret es $\frac{1}{2}$ Stunde wohl um, läßt es hernach ein paar Stunden ſich ſetzen, und ſeihet es ſodenn in einen kupfernen, oder, welches noch beſſer iſt, in einen meſſingenen Keſſel oder Becken durch; thut ferner 2 Loth Salmiac, und 10 Gran Campher, der in Weingeiſt aufgelöſet worden,

hinein; rühret und peitschet es mit einem Büschleine so lange, bis es schön blau wird; filtriret es durch Löschpapier, und hält es an einem laulichen Orte. Lezteres Wasser ist vornehmlich wider allerhand äusserliche offene Schäden, Mauke, u. d. gl. dienlich, wenn man den Schaden Abends und Morgens rein damit ausväscht.

Ein zuverläßiges Mittel für die auf den Augen wachsende Haut, vornehmlich zu Anfange, sobald der Schaden sich zeiget, ist folgendes. Man kochet ein Ei hart, sondert das Gelbe ab, und schneidet das Weiße in Stücke. Dieses vermischet man mit etwas geröstetem Salz, schüttet es in eine ganze Eierschale, setzet sie über ein Feuer, und läßt sie so lange stehen, bis sie zu Pulver gestoßen werden kann. Hiermit werden 4 Loth Honig, und 3 Gran weißer Vitriol, vermischt; von diesem wird zuweilen etwas Weniges mit einer Feder in das Auge gebracht.

Wenn ein Pferd einen Fleck oder ein Mahl auf dem Auge hat, welches von einem scharfen Flusse, der auf das Auge gefallen ist, herrühret: so ist die (S. 31) vorgeschriebene Salbe anzupreisen. Sie mus aber gebraucht werden, wenn das Uebel noch neu ist; denn da wird sie die kleinen Geschwürchen sicher reinigen und heilen. Ist aber der neblichte Fleck oder die weiße Haut schon lange Zeit auf dem Auge gewesen, oder es befindet sich eine zurückgebliebene Narbe von einer Wunde darauf: so hat man sehr zu zweifeln Ursache, ob jemahls eine Hülfe dafür ist. Wenn ja etwas gutes zu hoffen ist, so mus man solches von einem langen Gebrauche solcher Dinge erwarten, die, wenn sie ins Auge gebracht werden, durch ihre Rauhigkeit und Härte das Auswendige der Hornhaut abreiben; und zuweilen können auch diese Sachen, wenn sie mit Honig oder einem andern heilenden Dinge vermischt werden, etwas helfen. Das meiste könnte man sich, was die Vertreibung der Flecke auf der äussern Oberfläche des Auges betrifft, wenn keine Entzün-

Digitized by Google

zündung dabei ist, von zartgepülverten Glase versprechen. Denn wenn das Glas fein pulverisirt, durch ein Florsieb geschlagen, und mit Honig und etwas frisch gesalzener Butter vermischt wird, so hat man die Erfahrung, daß es Nebelflecke weggebracht hat, wenn alles andere nicht hat anschlagen wollen. Die Ursache ist ohne Zweifel darinnen zu suchen, daß das Glas keinesweges durch die Bewegung und das Wasser im Auge in kleinere Theile aufgelöset wird, sondern seine Gestallt behält; da hingegen Tutie oder Galmei durch die Bewegung des Auges so glatt gemacht werden, daß sie an einem so harten Körper, als ein veralteter Nebelfleck ist, wenig ausrichten können. Eben so machet sich mancher eine ganz falsche Vorstellung, wenn er sich einbildet, daß der Menschenkoth, wenn man ihn zu Kohle brennt und pülvert, und mit einer Federspule ins Auge bläset, Flecken, Häute, u. d. gl. wegnimmt. Siehe Koth.

Der Staar bei Pferden läßt sich in zwo Gattungen eintheilen; 1) in einen grauen oder weißen, und 2) in den schwarzen Staar.

Den angehenden weißen oder grauen Staar erkennet man: 1) wenn das Auge kleiner, wie gewöhnlich, dabei die durchsichtige Hornhaut mehr oder weniger trübe, und der Stern ganz enge ist. 2) Wenn die Traubenhaut, darunter der braune oder schwarze, und bei Glas-Augen der weiße Umfang des Sterns verstanden wird, sich nicht erweitert, indem man das andere noch gesunde Auge mit der Hand zuhält, welches doch bei einem jeden gesunden Auge allemahl sehr merklich geschehen muß. 3) Findet sich hinter dem zusammengeschnürten Stern etwas grünliches, oder nimmt man einige graue oder weiße Puncte wahr, so kann man versichert seyn, daß der graue oder weiße Staar im Anwuchs sey; welcher sich 4) durch kurze oder längere Zeit deutlich zu Tage leget, indem entweder das hinter dem Stern befindliche Häutchen, welches gleichsam eine Scheidewand zwi-

Digitized by Google

schen der wässerigen und glasartigen Feuchtigkeit ent macht, oder auch die Haut der Crystall-Linse selbst un durchsichtig und weiß oder grau erscheinet. Ja zu Zei ten wird der ganze Crystall-Körper dunkel, und die an dern Feuchtigkeiten trübe befunden, welches nach der ver schiedenen Farbe, der weiße oder graue Staar genennet wird. Den Anfang dieser Krankheit nennen die Fran zosen Cul de verre.

Der weiße oder graue Staar kann zuweilen noch in Zeiten curirt werden. Vor allen Dingen ist das Clystie ren das nothwendigste, welches aus folgenden bestehen soll. Man nimmt Leinöl, ½ Pfund; Honig. 4 Loth; Coloquintenmark, und Lerchenschwamm, von jedem 1 Loth; Scammonium, 1 Quentgen; Cassien-Extract, 4 Loth; und Salz, 1 Handvoll; kochet dieses alles in rei nem Fließwasser, und bringet es dem Pferde bei. Man mus auch, wenn Vollblütigkeit dabei ist, dem Pferde eine Halsader öffnen, und sodenn folgendes Pulver ge brauchen. Man nimmt gelben Präcipitat, 2 Quentgen, und Haselwurzelkraut, 1 Loth, machet es zu einem sehr feinen Pulver, und bläset davon 1 Messerspitze voll, durch einen Federkiel oder eine Tabakspfeife, in beide Na senlöcher. Wenn man siehet, daß das Pferd davon nicht zu stark angegriffen wird, so kann man die Portion stär ker nehmen. Dieses Pulver macht die Nase fließend, reiniget das Haupt, eröffnet die Verstopfung, und kann also diese Blindheit, wenn sie anders nicht unheilbar ge worden, am besten heben. Dieses Pulvers kann man sich so lange bedienen, bis man eine Veränderung oder Besserung an den Augen gewahr wird. Sollte sich nur im geringsten eine Besserung vermerken laßen, so mus das Aderlaßen alle 14 Tage, das Pulver täglich, das Clystieren aber alle 8 Tage gebraucht werden. Ist es mit dieser Cur insoweit geglückt, daß das Pferd sein Ge sicht völlig wieder bekommen, so wird man wohl thun, wenn man, einem abermahligen gleichen Fall vorzu kommen,

Digitized by Google

kommen, sich folgenden Pulvers zu Zeiten bedienet. Man nimmt: Rinde von wilden Castanien, Baldrianwurzel, Meisterwurzel, Eberwurzel, von jedem 8 Loth; Fenchelsaamen, 1½ Loth, und Coriander 4 Loth; machet es zu einem feinen Pulver, und giebt dem Pferde täglich 3 Loth, 14 Tage nach einander. Nebst dem Gebrauche dieses Pulvers kann man auch folgenden Umschlag bereiten. Man nimmt: Rosmarin, Weinraute, Schöllkraut, und Polei, von jedem 1 Handvoll; siedet es eine Zeitlang in einem Maaß rothen Wein; und wenn es den letzten Sud thun soll, thut man 1 Qu. Safran dazu, setzet es vom Feuer, läßt es erkalten, tunket ein Bäuschlein von Leinwand hinein, und leget es dem Pferde über das Auge. Mit diesem Umschlage mus man noch eine Zeitlang nach dem Pulver continuiren.

Hat man aber den Anfang dieser Krankheit entweder nicht wahrgenommen, oder versäumt, oder nicht curiren können, und ist der ganze Stern recht weiß und undurchsichtig, so rathen Einige, folgende Operation dabei vorzunehmen. Man soll den Abend vorher dem Pferde nichts zu fressen geben; den Morgen darauf läßt man es sich selbst auf die Erde legen, macht ihm den Kopf vest, daß es ihn nicht rühren kann, läßt ihm das Auge offen halten, sticht mit einer nicht gar spitzigen Nadel durch das Weiße in den äusserlichen Augenwinkel, so daß man das Traubenförmige Häutlein nicht verletze, und sucht entweder nur das dunkle Häutlein, oder wenn es nöthig ist, den ganzen Crystall-Körper abzulösen, und auf den Grund des Auges zu drücken, oder ganz und gar aus dem Auge heraus zu ziehen; kurz, man arbeitet so lange, bis das Auge wiederum hell erscheinet. Alsdenn ziehet man die Nadel heraus, wischet das Auge mit einem saubern zarten Tüchlein ab, bestreichet ein Bäuschlein von Flachs, mit einer Mixtur von Eierklar und Rosenöl, und bindet es auf das Auge. Oder, man zerreibt ein Stücklein Alaun in einer Mixtur von Eierklar

Digitized by Google

klar und Rosenwasser, macht daraus mit einem Besenreis einen Schaum, tunket das Bäuschlein darein, und leget es auf, läßt es 24 Stunden liegen, und verbindet nach dieser Zeit das Auge von neuem; nach etlichen Tagen ist die Verwundung heil, und das Pferd, wenn die Operation wohlgerathen, von seiner Blindheit curirt. Während der Zeit als man noch etwas zu befürchten hat, muß man dem Pferde wenig oder gar nichts zu fressen geben, weil die Bewegung des Kiefers auch die wohlgerathenste Operation verderben kann. Das Trinken schadet nicht soviel, daher man das Wasser durch Kleien oder Mehl nahrhaft machen kann.

So sehr Einige diese Operation, welche man das Staarstechen nennet, und in des Hrn. v. Eisd Unterrichte in den Wissenschaften eines Stallmeisters, S. 213, f. ausführlicher beschrieben findet, anrathen wollen, so kann man sich doch kaum vorstellen, daß dieselbe von so guten Folgen wäre, indem es fast nicht möglich ist, daß man dem Pferde den Kopf so vest machen kann, daß es solchen nicht rühren, und sich selbst also durch eine Bewegung während der Operation das Auge verletzen könne; noch viel weniger aber ist die Bewegung des untern Kiefers nach der Operation zu verhüten. Es wird also wohl besser gethan seyn, wenn man den Staar durch bewehrte Arzeneimittel zu vertreiben suchet; und wenn ja auch diese nichts helfen wollen, so ist am besten, daß man es blind lasse, und alle weitere Kosten erspahre. Nachfolgendes Pulver hat in dergleichen Fällen oftmahls die beste Wirkung gethan. Man nimmt: Baldrianwurzel und Augentrostkraut, von jedem 1½ Loth; präparierte Eierschalen, 2 Loth; mit Schwefel abgeriebenes Queckſilber, präparirte Kellerasel, von jeden 1 Loth; giebt dem Pferde täglich zweimahl davon 1 Loth unter seinem Futter zu fressen, und fährt damit, wenn das Pferd der Kosten werth ist, ein ganzes Jahr fort.

Der

Digitized by Google

Der schwarze Staar läßt sich vornehmlich daran erkennen; 1) wenn die durchsichtige Hornhaut und die dahinter befindlichen Feuchtigkeiten zwar hell und klar, der Stern aber sehr erweitert, und noch einmahl so groß, wie gewöhnlich, erscheinet; wenn man 2) das Pferd aus dem Dunkeln ins Helle bringet, und der Stern sich nicht lebhaft zusammenziehet und enger wird, sondern so wie im Dunkeln, also auch im Hellen, unbeweglich stehen bleibet; und 3) wenn hinter dem Stern sich eine meergrüne Farbe wahrnehmen läßt, so ist die gläserne Feuchtigkeit verdorben, und der schwarze Staar auf dem Wege. Wenn das Pferd auch gleich noch etwas mit dem Auge sehen kann, so wird doch endlich die Netzhaut auch angegriffen, und der Stern verlieret seine zusammenziehende Kraft überall, und alsdenn ist der schwarze Staar völlig da, und das damit befallene Auge stockblind, und diese Art von Blindheit ist fast beständig ganz und gar unheilbar.

Bei dem schwarzen Staar hat das Pferd öfters ein schönes helles und so vollkommenes Auge, daß auch wohl ein scharfer Kenner darüber zuweilen wegsehen kann. Weil diese Pferde aber stockblind sind, so siehet man es ihnen an dem Gange an, indem sie die Beine hoch heben, und sich für dem Stolpern zu hüten suchen, wenn sie sachte gehen. Sitzt aber ein verschlagener Verkäufer darauf, so weis er es so zusammen zu nehmen, daß man es im Vorreiten auch schwerlich gewahr werden kann.

Verhärtete Augen-Drüse. Die Augendrüse verhärtet sich von einem langen und anhaltenden Flusse im Auge, oder von einer widernatürlichen Hitze im Augapfel selbst, wodurch sie in dem großen Augenwinkel, nach der Nase zu, hart und knorpelig wird, so daß sie mehr als den halben Theil der Hornhaut bedeckt. In diesem Falle ist nichts weiter zu thun, als dieselbe wegzuschneiden, und eine aus 1 Unze Tutiensalbe, 2 Quentgen Rosenhonig, und 1 Scrupel calcinirten Vitriol, bestehende,

kalt

Digitized by Google

kalt unter einander gemischte Salbe zu gebrauchen. Von den Französischen Roßärzten wird gesagt, sie zögen die Thränendrüse mit einer Nadel und einem Faden Zwirn in die Höhe, und schnitten solche so tief weg, als sie nur könnten. Allein, es ist am beßten, wenn man den harten Theil nur so weit wegschneidet, als er das Auge bedecket; denn wenn man von der Drüse zuviel wegnimmt, so wird sich die Unbequemlichkeit ereignen, daß der große Augenwinkel beständig voll Wasser stehet.

* Augen-Krankheiten der Schafe. Die Schafe werden oft von Verkältung angegriffen, die ihnen auf die Augen fällt, und sie ganz blind macht. Oft entstehen eben diese Zufälle aus andern unsichtbaren Ursachen, vornehmlich aber auch von dem öftern und häufigen Salz-Lecken. Das Gegenmittel ist in beiden Fällen dasselbe. Man presset nehmlich den Saft der Schöllwurzel aus, und läßt eine Quantität vom demselben Abends und Morgens in die Augen tröpfeln.

Augenkraut, Augentrost; siehe Euphrasia.

* Augen-Leder, Scheu-Leder, sind rundgeschnittene steife Stückchen Leder, die an die Zäume der scheuen Kutsch- und Zug-Pferde, um die Gegend der Augen, angemacht werden, damit solche nicht auf die Seite sehen können. Man pflegt auch dergleichen runde und hohle Augendeckel von Filz den beißigen Pferden, die nicht gern aufsitzen, oder sich beschlagen laßen, vor die Augen zu binden.

* Augen-Lieder, L. Palpebræ, Fr. Paupières, dienen, die Augen zu verwahren, und zu verhüten, daß die Hornhaut nicht austrocknet. Das obere erhebet und senket sich; das untere hat nur wenig Bewegung. Obgleich die Bewegung der Augenlieder willkührlich ist, so kann man sie doch nicht erhoben behalten, wenn man schläfrig wird, oder wenn die Augen müde sind. Oft hat man auch zu dieser Zeit zuckende und andere nicht-willkührliche Bewegungen, die man selbst nicht merket. Bei den Vögeln

Digitized by Google

gen und einigen Thieren, die zugleich auf der Erde und im Wasser leben, hat nur das unterste Augenlied Bewegung; und die Fische haben gar keine Augenlieder, weder oben noch unten.

Wenn die Haare an den Augenliedern, Lat. Cilia, lang und dicht sind, so scheinen die Augen schöner, und der Anblick angenehmer. Nur der Mensch und der Affe haben an beiden Augenliedern Haare; die andern Thiere haben an dem untern Augenliede keine, und beim Menschen selbst sind an solchem viel weniger, als am obern.

Hier sind, zum Beßten des Landmannes, einige bewehrte Mittel für **Augenlieder-Zufälle.** 1. **Wenn die Haare der Augenlieder in die Augen treten.** Man mus solche mit kleinen Zwickzänglein herausreissen, wobei man das Augenlied mit einem oder mit zwei Fingern hält. Man macht auch, daß dieses Haar ausfällt, wenn man den Rand der Augenlieder mit Blute von Laubfröschen oder Fledermäusen reibet. Um die Haare auf erstere Weise auszurupfen, mus man vorher Kalk im Wasser löschen, das Wasser davon weggießen, anderes frisches darauf thun, und mit selbigem die Augenlieder benetzen; denn das erstere Wasser würde zu scharf seyn.

2. **Wider den Ausschlag oder die Räude an den Augenliedern,** mischet man in Rosensalbe ein wenig präparirte Tutie, streichet solche hernach auf ein zartes Leinwandtüchlein, und leget es über die Augenlieder.

3. **Wider das Fressen und Jucken in den Augenliedern,** nimmt man weißen Wein und Rosenwasser, von jedem 1½ Unzen, und Leber-Aloe 1 Quentgen, mischet alles wohl unter einander, tunket Läppchen in diesen Liquor, und leget sie auf die Augenlieder. Oder gebrauchet folgendes Mittel. Man nimmt das Weiße von einem harten Ei, zerstößt es mit 20 Gran weißen Vitriol in einem Mörsel, gießet 4 Unzen Wegerich- oder Rosen-Wasser hinzu, seihet es durch ein reines Tüchlein, tröpfelt einige Tropfen davon ins Auge, oder tunket ein wenig

Digitized by Google

wenig Baumwolle darein, und benetzet die Augenlieder des Tages öfters damit.

4. **Wider das Gerstenkorn am Auge.** Dieses ist eine kleine Geschwulst, welche an dem auswendigen Rande der Augenlieder, nahe bei den Haaren, hervorkommt, und gemeiniglich eine kleine Beule abgiebt, welche einem Gerstenkorn gleichet, weswegen sie auch also genennet wird. Wenn die Geschwulst lange gewähret hat, daß sie dadurch hart, wie ein Hagelkorn, geworden, so ist solche sehr schwer zu heilen; denn wenn man sie auch abschneiden will, so ist es doch gemeiniglich verlohrne Mühe und gefährlich, denn es wächset wieder. Das beste Mittel, diesem Uebel, wenn es zumahl eingewurzelt, abzuhelfen, ist eine gute Diät, nach welcher man leichte Speise genüßet. Man kann auch solche Geschwulst mit Spiritus, darein man ein wenig Campher gethan, Otter- oder Hühner-Fett, und nüchternem Speichel, bestreichen. Hilft dieses nicht, so mus sie mit einer Lancette geöffnet werden, daß die Materie herausgehe. Wenn diese Geschwulst weich ist, und sich eindrücken läßt, so kann man sie mit einem seidenen Faden abbinden, den man alle Tage stärker zuziehen mus, da sie alsdenn von selbst abfallen wird.

5. **Wider die Vereinigung oder Verschwellung der Augenlieder.** Dergleichen trägt sich zu, wenn sich ein verborgen Geschwür unter die Augenlieder setzet. In solchem Fall mus man Schwefelbalsam, und hernach das Pflaster Manus Dei, wie es Schröder in seiner vollständigen Apotheke beschreibet, auf das Auge legen.

6. **Wider die Warzen der Augenlieder,** ist nichts besser, als sie mit Frauenmilch zu bestreichen, um solche dadurch weich zu machen. Das Ungarische Wasser, weil es die Schweißlöcher öffnet, zertheilet solche zwar auch, und ist noch kräftiger; allein man mus sich in Acht nehmen, daß nichts davon in die Augen komme. Sollte die Härte nicht vergehen, so mus man die Warzen aufschlitzen,

Digitized by Google

schlitzen, die Materie herausdrücken, und in Wein- oder Campher-Geist getunkte Läppchen darauf legen, und hernach das Pflaster, Diachylum genannt, gebrauchen. Doch sind alle diese äusserliche Mittel nicht kräftig genug, wenn der Kranke nicht zuvor wohl gereiniget wird, und eine gute Diät hält.

Augen-Nicht, Nihil album; siehe unter Tutia.

Augen-Pappel, Alcea; siehe Malva verbenacea.

* **Augen-Sprossen**, Fr. Andouillers, nennen die Jäger das unterste erste Ende an einer Hirschstange und am Rehbocksgehörne, welches zunächst über dem Auge ist. Am jagdbaren Hirsch nennet man es die Augensprossel oder Eissprießel. Ein Hirsch, der diese nebst den Spießen ausgewachsen, und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirsch genennet. Die darauf folgenden Enden heißen Sur-Andouillers.

* **Augen-Stein**. Dieser Nahme wird, ausser dem halbdurchsichtigen Steine, welcher zum Achat und Onyx gerechnet, seiner Seltenheit wegen aber im Werthe höher als der Achat geachtet, und sonst auch Katzen-Auge, Sonnen-Auge, L. Oculus Beli, genennet wird, auch einem kleinen glatten Steinchen gegeben, von Gestallt und Farbe einer Linse, so man bei der Stadt Grenoble findet. Man bedienet sich desselben, ihn in die Augen zu legen, wenn etwas darein gefallen ist, indem seine linsenförmige Gestallt verursachet, daß, wenn man ihn in das Auge laufen läßt, er alle fremde und unreine Körperchen, so in das Auge gekommen sind, mit sich hinweg nimmt, und seine Glätte verhindert, daß er das Auge nicht beschädiget. Er kann auch in verschiedenen Fällen dienen, wo man z. E. bei innerlichen Geschwüren das Zusammenwachsen der Augenlieder und des Augapfels verhindern will.

Augen-Trost, siehe Euphrasia.

Augen-Wurzel, siehe Malva verbenacea.

Augelot, heißt, insonderheit bei den Winzern in der Gegend von Auxerre, eine viereckige Grube in den Wein-

Digitized by Google

bergen zum Senken und Fechſer-Einlegen. Daher ſagt man: planter à l'augelot, d. h. einen kleinen Graben in der Geſtallt eines Troges machen, und ungewurzelte Reben hineinlegen.

Auget, ein kleiner Trog, ein Tröglein, beſonders an den Käfigen, zum Vogelfutter.

In der Baukunſt, heißt Auget, das Becken einer Dachrinne; und

Beim Müller: der Schuh, d. i. das Ende des Rumpfs, wodurch das aus dem Mühlenrumpf herauskommende Getraide zwiſchen die Mühlſteine fällt.

Augne, Points d', eine Sorte von neumodiſchen Spitzen, welche ſonderlich zu feinen Manſchetten verbraucht werden.

Auguſt- oder Auguſt-Haber; ſiehe im Art. **Schwarz-Haber**, unter Avena.

* **Auguſter**, heißt eine Art Ungariſcher Trauben; ſiehe unter **Wein-Stock**.

* **Auguſt, Augſt- oder Auguſt-Monath, Obſt-Monath**, L. Auguſtus, Fr. Aout, iſt, nach der verbeſſerten und Julianiſchen Rechnung, der achte, nach den vier Jahrszeiten aber der dritte und lezte Sommer-Monath. Es iſt aber dieſer Monath dem Kaiſer Octavius Auguſtus zu Ehren, der in demſelben ſeinen Einzug mit einem Triumph in Rom gehalten, nach ſeinem Nahmen Auguſtus genennet worden, da er ſonſt von den Römern Sextilis, d. i. der ſechſte Monath vom März an, genennet war. Kaiſer Carl der Große hat ihn im Teutſchen den **Aehren- oder Erndte-Monath** genennet, weil man um dieſe Zeit mit der Erndte und Einſammlung des Getraides beſchäftigt iſt, welches denn zu der in der Handlung gebräuchlichen Redensart Gelegenheit gegeben, daß der oder jener, wie die Franzoſen ſprechen, ſeinen Auguſt, oder wie wir Teutſchen ſagen, ſeine Erndte habe, um dadurch anzuzeigen, daß er ſeine Sachen gut anſtelle, und daß ihm ſeine Handlung wohl von ſtatten gehe. Sonſt heißt er auch **Wein-Koch**, von dem Sprüchwörte:

Digitized by Google

worte: Was Julius und August am Weine nicht kochen, das kann der September schwerlich zurecht bringen. Bei den Holländern heißt er Oogstmaand. Er hat 31 Tage, und der Mond 29. Die Sonne tritt in das Zeichen der Jungfrau, gegen den 23sten dieses Monaths. Die merkwürdigsten Tage und unbeweglichen Feste in demselben sind: der 1 Petri Ketten-Feier, 10 Laurentius, 15 Mariä Himmelfahrt, 24 Bartholomæus. Auf Bildnissen wird dieser Monath durch einen nackenden Mann bezeichnet, welcher eine Schale unter dem Kinn hält, um sich abzukühlen. Aus eben dieser Ursache hat man ihm auch eine Art von Fächern gegeben, der aus Pfauenfedern bestehet.

Tag.	Sonnen-Aufg.	Sonnen-Unterg.	Tages-Länge.	Nachts-Länge.
1	, , ,	, , ,	15 St. 22 M.	8 St. 38 Min.
2	4 Uhr 29 Min.	7 Uhr 37 Min.	, , ,	, , ,
5	4 — 33 —	7 — 27 —	, , ,	, , ,
8	4 — 38 —	7 — 22 —	, , ,	, , ,
11	4 — 43 —	7 — 17 —	14 St. 48 M.	9 St. 12 Min.
15	4 — 48 —	7 — 12 —	, , ,	, , ,
18	4 — 53 —	7 — 7 —	, , ,	, , ,
21	4 — 59 —	7 — 1 —	14 St. 12 M.	9 St. 48 Min.
24	5 — 4 —	6 — 56 —	, , ,	, , ,
27	5 — 9 —	6 — 51 —	, , ,	, , ,
30	6 — 15 —	6 — 45 —	, , ,	, , ,

1. Verrichtungen, welche im Küchen-Garten geschehen müssen.

Zu Anfange dieses Monaths mus man Zwiebeln säen, damit man bei Zeiten im Frühlinge davon einen Vorrath für die Speise, zum Salat habe. Wegen Besorgnis eines strengen Winters, kann man auch zu gleicher Zeit etwas Welsche Zwiebeln säen, weil diese die stärkste Kälte ausstehen, auch einen stärkern Geschmack haben. Man mus auch Spinat säen, zum Gebrauch der Küche den Winter und Frühling hindurch. Die beste Art desselben, so die Kälte ausstehen kann, ist die schmal-

Digitized by Google

blätterige. Die gröſste und nutzbarste ist der sogenannte Kletten-Spinat.

Gegen den 5ten oder 6ten, säet man frühzeitigen Kopfkohl; am 10ten oder 12ten, etwas Blumenkohl, zum frühen Vorrath, damit solcher unter Glocken oder Handgläser, und an die Wände, wo er frei wachsen soll, verpflanzet werden könne. Ungefähr am 14ten säet man noch etwas mehr, zum zweiten Vorrath, um ihn unter Gerähme, woselbst er den Winter hindurch ausdauern soll, zu pflanzen.

Gegen die Mitte des Monaths mus man etwas gemeinen Kopf- auch braunen Niederländischen Lattig säen, damit solche, den Winter über, auf warmen Stellen ohne Bedeckung stehen können; auch gegen das Ende des Monaths etwas Cos- und Schlesischen Lattig, um sie auf warmen Stellen an Wänden, Pfählen oder Hecken zu pflanzen. Einige von ihnen mus man auch, bis zum Frühling, auf den Ländern zurück laßen; solche werden im folgenden Frühling sehr früh zum Gebrauche tüchtig seyn; woselbst solche aber übrig bleiben, da müssen sie nicht gar zu dicht aneinander stehen.

Bei feuchtem Wetter verpflanzet man Endivie und Sellerie, nachdem man solche vorher wohl begossen, damit sich die Erde an ihre Wurzeln senke; sie müssen auch, wenn das Wetter trocken ist, bis sie wohl bewurzelt sind, gehörig begossen werden.

Man kann izt einige von denen Lattig-Pflanzen, so im vorigen Monath gesäet worden, umsetzen, um sie im Herbste in der Küche gebrauchen zu können; diese müssen in eine warme Gegend gepflanzt werden, damit sie der Frost, welcher sich öfters im October frühzeitig einstellet, nicht beschädige; solche müssen auch, bis sie bewurzelt sind, wohl begossen werden.

Gegen das Ende des Monaths mus man vielerlei Arten der Saamen, so lange Zeit in der Erde liegen, säen; als: Körbel, Angelic, Liebstöckel, Meisterwurz, Löffel-

Digitized by Google

Löffelkraut, Fenchel, Smyrnenkraut, wohlriechende Sesel, Ackerlattig, und einige andere, welche allemahl besser gerathen, wenn man sie zu dieser Jahrszeit säet, als wenn selbige im Frühlinge gesäet worden.

Die im vorigen Monathe mit Kohlkräutern ꝛc. besäeten Beete, müssen fleißig gejätet werden; und wenn die Pflanzen darauf gar zu dick stehen, so mus man einige ausziehen, und auf einen andern Fleck Landes verpflanzen.

Man schneidet die blühenden Stängel der meisten Arten starkriechender Gewächse ab, als: Lavendel, Rosmarin, Saturei, Ysop ꝛc., damit an selbigen noch vor dem Winter neue Zweige ausschlagen können; dieses mus aber nicht bei trocknem Wetter geschehen, weil, bei etwa einfallender langen Dürre, die Gewächse oftmahls verderben.

Man ziehet die Zwiebeln, Knoblauch, Rockenbollen und Schalotten, wenn ihre Blätter zu verwelken und abzufallen anfangen, aus der Erde, breitet sie auf einer luftigen Stelle auseinander, damit sie abtrocknen, ehe man solche an denjenigen Ort leget, wo sie, den Winter über, zum Gebrauch aufgehoben werden sollen.

Bei trocknem Wetter mus man die Erde an dem Sellerie, der groß genug ist, aufhäufen; sich dabei aber in Acht nehmen, daß man die Mitte der Pflanzen nicht mit Erde bewerfe. Die vollgewachsene Endivie mus man aufbinden, damit sie bleich werde; dieses mus ebenfalls, wenn die Blätter sehr trocken sind, verrichtet werden.

Die Artischocken, welche im vorigen Frühlinge gepflanzt sind, werden nunmehr anfangen, ihre Frucht hervor zu zeigen; daher müssen alle kleine Sprossen, so an den Seiten ihrer Stiele ausschlagen, davon abgeschnitten werden, weil sie sonst die Frucht auf der Spitze schwächen und auszehren. Auch mus man solche vom Unkraute, und allen andern großwachsenden Kräutern, so bei ihnen stehen, befreien.

Digitized by Google

Den Broccoli, der im vorigen Monathe noch nicht umgesetzt worden, verpflanzet man auf die Stelle, wo er bis zur Blühte bleiben soll, und begießet ihn wohl, bis er bewurzelt ist. Diese Pflanzen müssen, jede in der Weite eines Fußes, besonders in Reihen, so ungefähr 2 Fuß von einander abstehen, gepflanzt werden. Man kann auch noch etwas Savoierkohl-Pflanzen versetzen, damit sie spät im Frühlinge tüchtig seyn; solche werden aber, bei strengem Winter, zu keiner besondern Größe anwachsen, noch gute Köpfe gewinnen.

Die Wurzeln der jungen Melonen mus man gegen gar zu viele Näße bewahren, weil diese oftmahls verursachet, daß die Pflanzen verderben, ehe die Frucht reif ist.

Izt ist die Jahrszeit zum Einmachen der Gurken; deswegen mus man sie in jeder Woche 2 oder 3 mahl besehen, und unter ihnen die hierzu tüchtigen auslesen. Bei trocknem Wetter müssen sie öfters begossen werden, damit sie viel Früchte liefern.

Der Spargel, welcher im vorigen Frühling gepflanzt ist, mus fleißig vom Unkraut gereiniget werden, damit die zu dieser Zeit daran ausschlagenden neuen Sprossen stärker gerathen. Auch alle Wintergewächse, als: Pastinaken, Lauch, rothe Rüben, Kopfkohle ꝛc. müssen vom Unkraut rein gehalten werden.

Die Misthaufen müssen ebenfalls vom Unkraut, besonders der Melde und dem Nachtschatten, gereiniget werden, damit der davon abfallende Saame nicht zugleich mit dem Mist in den Garten gefahren werde; daher mus solches ausgerissen, und in einiger Entfernung von dem Garten oder Misthaufen ab, über einander geworfen werden, damit es allda vermodere.

In diesem Monath kann man die Stängel von Salbei, Rosmarin, Lavendel, Mastichkraut und andern Gewürzkräutern pflanzen, wo solches im Frühlinge unterlaßen ist; jedoch werden diese lange nicht so stark, noch der Kälte zu widerstehen eben so fähig, wie diejenigen

werden,

Digitized by Google

werden, welche im Frühlinge gepflanzet sind; daher müssen sie, wenn der Winter streng ist, bedeckt werden.

Die izt blühenden Kräuter, worüber man Wasser abziehen, oder welche man zum Gebrauch im Winter trocknen will, schneidet man ab, und hänget sie an einem trocknen und schattigen Orte auf; denn, wenn man sie im Sonnenschein trocknet, so schrumpfen sie ein, und werden schwarz, und wenig nütze.

In jeder Woche fährt man fort, Kresse, Feldrüben, Rettige, Senf und andere Salatkräuter auszusäen. Auch sammelt man alle Arten der Saamen, so izt reif sind, ein, breitet sie auf Matten auseinander, damit sie trocknen, klopfet oder reibet sie hernach aus ihren Schalen oder Hülsen los, und verwahret sie.

Den Rettig-Saamen, welcher izt in den Hülsen stehet, mus man beschützen, und verhindern, daß ihn die Vögel nicht abfressen.

Einige Zeit vor dem 20sten, säet man Steckrüben zu einem späten Vorrathe; denn diejenigen, welche später gesäet worden, werden selten dick, vornehmlich, wenn der Herbst sich kalt bezeiget.

An dem Azorischen Fenchel, so vollgewachsen ist, häufet man die Erde auf, damit solcher bleich, und zum Gebrauche tüchtig, werde; fährt auch fort, Sellerie in Gruben zu verpflanzen, um, die Jahrszeit hindurch, einen beständigen Vorrath davon zu haben.

Die Producte des Küchen-Gartens in diesem Monathe sind: Zwiebeln, Portulac, Sellerie, Azorischer Fenchel, Gurken, Melonen, Kopfkohl, Blumenkohl, Steckrüben, Phaseolen, Erbsen, Artischocken, Kopfsalat, Endivien, alle Arten junger Salat- und verschiedene andere Kräuter.

2. Verrichtungen, welche im Baum- oder Obst-Garten geschehen müssen.

Man besiehet fleißig seine Obstbäume an den Wänden, und vertilget davon die Schnecken und andere Ge-

Digitized by Google

würme. Auch vertreibet man die Sperlinge und Meisen, weil sie die Birnen, Feigen und Weintrauben, sobald als solche reif werden, behacken, wo sie nicht dagegen beschützet werden. Zugleich mus man einige Flaschen mit Honigwasser an verschiedenen Stellen der Bäume, zur Vertilgung der Wespen, bevestigen, damit sie darinnen ersaufen.

Wo einige Zweige der Bäume von der Wand abstehen, oder durch die Winde in Unordnung gebracht sind, da müssen sie vorsichtig an die Wand in ihrer gehörigen Stellung bevestiget werden, damit die Frucht den zu ihrer Reifung benöthigten Genuß des Sonnenscheins erhalten könne. Jedoch mus man nicht, wie Einige zu thun pflegen, die Blätter von den Bäumen abpflücken, denn sonst stehet das Obst gar zu sehr entblößt, und wird alsdenn hart, auch selten wohl reif.

Die Knospen an denen Obstbäumen, welche im vorigen Monath eingepfropfet worden, mus man befreien, weil sonst ihre Verbindung die Rinde der Stämme klemmet, und verhindert, daß selbige auf der Stelle, wo die Knospe eingesetzt ist, nicht auf gleiche Weise, wie anderswo, anwachsen kann. Den untern Theil der Stämme mus man von Ausspröslingen entledigt, und den Erdboden um die Wurzeln der Obstbäume vom Unkraute rein halten.

Die von Obst sehr beschwerten Bäume soll man mit tüchtigen Stützen versehen, damit die Winde die Aeste nicht abreißen, oder die schwere Last der Früchte solche abbrücke. So soll man auch die Bäume aus stillen und faulen Wasser, wo die Sonne gar zu heiß scheinet, und da es nicht regnet, bis in den folgenden Monath hinein, des Abends und Morgens fleißig begießen laßen; ingleichen die jungen Bäume und Pfropfreiser des Abends, bei Untergang der Sonne, mit eben dergleichen, doch lauichem, Wasser besprengen, den Stamm aber, soviel möglich, unbenetzt laßen.

Weil

Digitized by Google

Weil in diesem Monath allerley Kern- und Stein-Obst reif und zeitig zu werden beginnet, als soll man das reife zum Theil abnehmen laßen, sonderlich was man zum Kochen und Backen bedarf; was aber abfällt, kann man gleichfalls entweder dörren, oder den Schweinen geben.

Obstfrüchte, so izt zeitig oder noch dauerhaft, sind: Wallnüsse, Haselnüsse, Lambertsnüsse, Feigen, Weintrauben, Ananas, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aepfel, Birnen, Pfersigen, Nectarinen, Pflaumen, Kirschen.

3. Verrichtungen, welche in der Pflanz-Schule geschehen müssen.

In diesem Monathe mus man an allen Bäumen, welche im vorigen Jahre eingeäuget, oder im Frühlinge gepfropft sind, alle diejenige Sprossen, so unterhalb den Knospen oder gepfropften Reisern herausgebrochen sind, abschneiden, und die verschiedenen Arten der immergrünenden, auch Wald-Bäume und Stauden, zu dem bestimmten Zwecke aufziehen, die Stämme zu den hohen Bäumen aber nicht gar zu stark beschneiden; denn, wenn nicht an den Seiten dieser Stämme einige kleine Zweige zur Aufhaltung des Saftes übrig gelaßen werden, so werden sie nicht tüchtig seyn, ihre Kronen zu tragen.

Gegen das Ende dieses Monaths kann man Abschnittlinge vom Lorbeerbaum und Geisblatt auf eine schattige Gegend pflanzen, dabei aber selbige beständig mit Wasser erquicken. Auch kann man von den Stachelbeer- und Johannisbeer-Büschen Abschnittlinge pflanzen, und fleißig begießen, damit sie sich noch vor dem Winter bewurzeln.

Man mus nunmehro anfangen, denjenigen Boden zu reinigen und umzugraben, wohin man im Herbste Stämme oder junge Forst-Bäume versetzen will, damit der Regen noch vor der Pflanz-Zeit das Land einweichen und mürbe machen könne. Ist auch das Erdreich gar

Digitized by Google

zu veſt, ſo thut man wohl, wenn man ſolches 4 oder 6 Wochen zuvor, ehe man es bepflanzet, in Reihen aufhäufet, weil alsdenn die Klöße mürb und zum Zerbrechen viel geſchickter werden, als wenn es erſt neulich umgegraben iſt.

4. Verrichtungen, welche in Luſt- und Blumen-Gärten geſchehen müſſen.

Man verpflanzet die Ableger von Garten- Feder- und Bart-Nelken, welche, wenn ſie bei Zeiten eingeleget worden, ſich um dieſe Zeit werden bewurzelt haben. Diejenigen ſchönen Arten der Garten-Nelken, welche zu den Töpfen beſtimmt ſind, können izt in kleine, mit friſcher leichter Erde angefüllte, Töpfe gepflanzt, und in eine ſchattige Gegend geſetzt werden, bis ſie ſich bewurzelt haben; hernach bringet man ſie in eine freiere Gegend, und läßt ſie allda bis zum Anfange des Octobers, ſetzet ſie ſodenn unter ein Miſtbeet-Gerähme, oder ſanchet ſie in ein altes Borken-Beet, und überwölbet ſie mit Reifen, damit man ſie im Winter bedecken, und gegen ſtarken Regen, Schnee und ſtrengen Froſt beſchützen könne; bei gelindem Wetter aber müſſen ſie unbedeckt ſtehen, weil ſie ſonſt ſchwächlich aufwachſen. Diejenigen Nelken aber, welche für die Länder des Luſtgartens beſtimmt ſind, müſſen izt auf Beete in die Blumenſchule gepflanzt werden, woſelbſt ſie bis um die Mitte oder das Ende des folgenden Monaths verbleiben können, da man alsdenn die Länder des Luſtgartens umgraben und aufs neue bepflanzen muß. Zu ſelbiger Zeit kann man auch dieſe mit einem Kloße Erde um ihre Wurzeln her aufnehmen, und ſie mit andern Blumengewächſen auf ſolche Länder pflanzen.

Die zarten Auriculn kann man izt in friſche fette Erde verpflanzen, von den verdorbenen Blättern reinigen, und in eine ſchattige Gegend ſetzen, bis ſie ſich daſelbſt bewurzelt haben.

Man

Digitized by Google

Man kann annoch die Wurzeln der zwiebeligten Schwertlilien, Schachblumen, Peruvianischen Hyacinthen, wie auch der Lilien, Bundlilien, Kaiserkronen, Sichtrosen und Schwertel, deren Blätter nunmehr vergangen sind, aufnehmen; denn, läßt man sie gar zu lange in der Erde liegen, so schlagen an ihnen frische Zasern aus, und alsdenn ist es zu spät, sie noch auszunehmen.

Man sammelt alle Arten des Gesämes der Blumengewächse, so wie sie reif werden, ein, und läßt sie, von einander gebreitet, im Sonnenschein abtrocknen, und hebet sie hernach in ihren Schalen oder Hülsen, bis zur Zeit ihrer Aussaat, auf; welches besser ist, als wenn sie daraus losgerieben werden.

Man verpflanzet die gefüllten sowohl als einfachen Schlüsselblumen, und Saat-Auriculn, überschattet und begießet sie, bis sie eingewurzelt sind, und macht die Erde an ihren Wurzeln vest, weil sie sonst das Gewürme aus dem Boden wühlet. Dieses zu verhüten, machen Einige ein Beet von kaltem Miste, stampfen solches sehr dicht nieder, legen 3 oder 4 Zoll hoch gute Erde darauf, und pflanzen alsdenn ihre Saat-Auriculn hinein.

Man schneidet die Stängel derjenigen Gewächse, welche verblühet sind, ab; bevestiget auch alle langwachsende Gewächse an Stäbe, damit sie nicht von starken Winden, welche in dieser Jahrszeit oftmals herrschen, abgebrochen oder niedergeblasen werden.

Die Töpfe mit Jahrgewächsen müssen izt bei trocknem Wetter gehörig begossen werden; auch müssen diejenigen, welche zart sind, wenn die Nächte anfangen kalt zu werden, an einen bedeckten Ort gesetzt werden, damit sie ihre Saamen zur Vollkommenheit bringen können, welche sonst bei übler Witterung selten reif werden.

Gegen das Ende dieses Monaths mus man anfangen, die für die Hyacinthen, Tulpen und Ranunculn bestimmten Beete vorzubereiten, damit die Erde sich setzen könne, ehe die Zwiebeln hineingepflanzt werden. Denn sonst,

wenn

Digitized by Google

wenn die Erde ſich ungleich ſenket, entſtehen oben auf den Beeten Höhlungen, worinn ſich das Waſſer aufhalten wird, da denn die Zwiebeln an ſolchen Stellen leicht verrotten. Wenn dieſe Beete 3 Fuß tief gemacht, und etwas wohlvermoderter Rindermiſt auf den Boden derſelben gelegt iſt, ſo werden im Frühlinge die Zaſern dieſer Wurzeln ſich in ſelbiges niederlaßen, aus dem Miſte gute Nahrung erhalten, und alsdenn ſehr ſtark blühen.

Alle Stellen des Blumengartens reiniget man vom Unkraute, weil es ſonſt in kurzer Zeit ſeinen Saamen abwirft, wodurch der Garten ſehr mit Unkraut angefüllt wird.

Man kann izt die Saamen der Anemonen, Schlottenblumen, Ranunculn, Safran, Schachblumen, Hyacinthen, Tulpen, Narciſſen, Säubrode, Schwertlilien, Auriculn, Lilien, Bundlilien, gefüllten Schlüſſelblumen ꝛc. in einige mit leichter fetter Erde angefüllte Töpfe oder Kaſten ſäen; und beobachtet dabei, daß man diejenigen Saamen, welche ſehr klein und leicht ſind, nicht gar zu hoch bedecke, weil ſie ſonſt im Erdreiche verrotten; die größern Saamen aber können wohl dicker bedeckt werden. Dieſe Töpfe oder Kaſten müſſen an ſolche Oerter geſetzt werden, wo ſie des Morgens den Sonnenſchein bis gegen 10 oder 11 Uhr genüßen können; denn wenn ſie um dieſe Jahrszeit der Sonnenhitze gar zu ſehr bloß geſtellt ſind, ſo werden die Saamen nicht gut auskeimen; ſie müſſen auch oft, dabei aber ſehr ſacht, begoſſen werden, damit man ſie nicht aus der Erde ſpühle.

Die Saamen von vielerlei Arten der jährigen Blumengewächſe, können izt auf warme Stellen geſäet werden, und allda den Winter über bleiben, auf daß ſie in dem folgenden Sommer frühzeitig blühen können. Dahin gehören: die Platterbſe, Nabelkraut, Nachtviole, Lobels Mückenfang-Lychnis, Strohblume, Indianiſche Scabioſe, nebſt einigen andern.

Man

Digitized by Google

Man kann izt die gefüllten Sammetröslein, scharlachene Cronnelke, rothe und weiße Cronnelken, Wiesennelke, Mückenfanglychnis, Nachtviole, kleinen Enzian, und Canadischen Löwenschwanz, durch Ablegung der Stängel und Zertheilung ihrer Wurzeln, fortpflanzen. Es müssen diese Ableger aber in eine schattige Gegend gepflanzt werden; sonst mus man sie, bei trocknem heißen Wetter, alle Tage wohl mit Matten bedecken, und ihnen beständig Wasser geben, bis sie bewurzelt sind. Aus solchen Ablegern werden zu Anfange des Octobers sehr gute Pflanzen geworden seyn, welche alsdenn wieder in Töpfe oder auf die Länder des Blumengartens verpflanzet, und zu ihrer Zeit stark blühen werden.

Gewächse, welche izt im Lustgarten blühen, sind: Ambrosienkraut, Amarant, Morgenländisches Flöhkraut, Wunderbaum, Commeline, Chiische Zeitlose, Trauben-Iris, Herbsthyacinthe oder Tuberose, Erdspinnenkraut, Virginianisches Tagekraut, Stachelmohn, Hornmohn, Wolfswurz mit gelber und blauer Blume, Giftheil, Schwarzkümmel, Adonisblume, Sonnenrose, Blasenkerwie, Lavatere, Sigmarskraut, Pappelkraut, Rosenpappel, Storchschnabel, Marienröslein, Seifenkraut mit gefüllter Blume, Gartennelken, Federnelken, Gelbveiderich, Indianische Kresse, Mannstreu, Glockenblume, Venusspiegel, Cardinalsblume mit scharlachener und blauer Blühte, Lysimachie, große Winde, Säubrod, Wunderblume, Nachtschatten, Tollapfel, Judenkirsche, Schotenpfeffer, Stechapfel, gelbes Schabenkraut, Tabak, Wachsblume, Nabelkraut, Morgenland. Ochsenzunge, Schwalbenwurz mit weißer Blume, Hundskohl, Balsamine, Ehrenpreis, Berufswant, Cretische staudige Besenkraut, Nachtviole, Schildkraut, grüne Kronwicke, Feigbohne, Platterbse, schotentragende Erdrauch, Orant, Leinkraut, Basilienkraut, Scharlei, Moluckische Melisse, Türkische Melisse, Virginianische Wirbeldost, Lavendel, Kugelamarant, Wiederstoß,

Digitized by Google

stoß, Indianische Scabiose, Kugeldistel, Flockenblume, Bisamblume, Rainblume, Strohblume, Rindszunge, Sonnenblume, Nieskraut, Mutterkraut mit gefüllter Blume, Goldblume, Sternblume, Bergsternkraut, Goldruthe, Africanische und Indianische Sammetblume, Habichtkraut, Cretische Löwenfuß, nebst einigen andern.

Starke Bäume und Stauden, so izt blühen, sind: Große Waldrebe, Virginische Waldrebe mit gefüllter Blume, Magnolie, Monathrose, Bisamrose, stinkendes und Canarisches staudiges Johanniskraut, Baum-Eibisch, Staudige Eibisch, Beer-Angelic, Geisblatt, Passionsblume, Indianische Rebe, Jasmin, Blasensenne, Scorpionsenne, Spanische Ginster, Schafmülle, Bignonie, u. a. m.

Arzneigewächse, welche izt zum Gebrauch eingesammelt werden können, sind: Salzkraut, Brennessel (Saamen), Flöhkraut, Wegtritt, Zehrwurz (Wurzel), Zwiebel (Saamen), Knoblauch, Mohn (Saamenköpfe), Stachelbeer (Beeren), Fellriß, Ammei (Saamen), Coriander, Dill, wilde Möhre (Saamen), Cornelkirsche (Frucht), Geisblatt, Flöhsaamenkraut, Zaunrübe (Beeren,) Nachtschatten, Liebesapfel, Schotenpfeffer, Stechapfel, Taback, Jasmin (Blumen), wilde Steckrübe (Saamen), Feigbohne, welsche Bärenklau, Basilienkraut, Sommer-Saturei, Arabische Stöchaskraut, Majoran, Eisenkraut, Saflor, gelbe Sternkraut, Goldruthe, Wegwart.

5. Verrichtungen, welche im Gewächs- und Treib-Hause geschehen müssen.

Gegen den Anfang dieses Monaths kann man die Orangebäume inoculiren, und beobachtet dabei, daß man diejenige Seite des Stammes, wo der Knospe eingesetzt ist, von der Sonne abwerts kehre. Man schneidet diejenigen Orangebäume, Jasminen, und andere ausländische Gewächse, so im vorigen Frühling abgesauget worden, von ihren ursprünglichen Bäumen ab; hüt-

tet

Digitized by Google

ter sich aber dabei, daß man nicht das eingepfropfte Reis vom Stamme ablöse. Auch muß der Thon oder das Wachs nicht vor dem folgenden Frühling abgerieben werden.

Der Anfang dieses Monaths ist auch eine bequeme Jahreszeit zur Umsetzung derer Arten der Aloe, Hauswurz, Glaskrautes, Fackeldistel, Euphorbie und anderer ausländischen Gewächse, welche nun anfangen zu wachsen, und sich geschwinder, als in einiger andern Zeit des Jahres, wieder bewurzeln werden. Zugleich muß man auch die Ableger von den Aloen wegnehmen, und in kleine, mit frischer sandiger Erde angefüllte, Töpfe pflanzen, an einen Ort setzen, wo sie des Morgens Sonnenschein genüßen können, und sie bei trockenem Wetter dann und wann mit ein wenig Wasser erfrischen, da es alsdenn nicht nöthig seyn wird, ihnen, um sie zur Bewurzelung anzutreiben, eine gekünstelte Hitze zu geben, da in dieser Jahrszeit ohnedies sehr gern Wurzeln an ihnen auszuschlagen pflegen.

Die Ananas-Beete müssen izt mit etwas frischer Gerber-Borke erfrischet werden, wofern solches nicht in vorigem Monathe geschehen ist; denn es beginnen gegen das Ende dieses Monaths die Abendzeiten öfters kalt zu werden; wenn nun die Hitze des Beetes auch nachläßt, so werden die Pflanzen nicht treiben; und da dieses die vornehmste Jahreszeit zu ihrem Wachstum ist, so wird dadurch verhindert, daß sie nicht Stärke genug, zum Nutzen der Frucht, auf das folgende Jahr, erlangen. Wenn die Nächte kalt werden, muß man die Fenster mit Matten bedecken. Dergleichen Pflanzen aber, welche zur Frucht auf das künftige Jahr bestimmt sind, müssen in dieser Jahreszeit nicht gar zu stark angetrieben werden, sonst wird man sie im Winter zur Frucht bringen; wie denn auch sogar die Ableger, welche früh in dieser Zeit abgenommen sind, zuweilen ein Jahr zu früh in die Frucht getrieben werden, wenn man sie in gar zu starker Hitze erhält. Diejenigen Pflanzen, welche im folgenden

Digitized by Google

den Jahr Frucht tragen sollen, müssen nun in die Töpfe ungesetzt werden, warum sie bleiben sollen, woferne solches nicht im Julius geschehen ist; denn heurathiget man sie später im Jahre, so ist keine Zeit übrig, daß an ihnen vor den Winter gute Wurzeln anschlagen können.

Man mus izt etwas Erde oben aus den Kasten oder Töpfen der Orangebäume nehmen, und solche wiederum mit fetter frischer Erde anfüllen, welches sie zu Tragung ihrer Früchte im Winter anfrischen wird.

Man wäscht und reiniget die Blätter und Stämme der Coffeebäume, und anderer ausländischen Gewächse, von der Unreinigkeit, womit sie zu dieser Zeit sehr oft beschweret zu werden pflegen; denn widrigenfalls locket dieselbe das Ungeziefer, zum großen Nachtheil der Gewächse, an.

Gegen Ende des Monaths, kann man die Aeten der Fackeldistel, Euphorbie, und anderer safftreichen Gewächse, welche draußen umher stehen, wegen der zu dieser Zeit sich einstellenden kalten Nächte, auch oftmahls starken Regenwetters, welches ihnen sehr nachtheilig ist, wieder in das Treibhaus bringen.

Die anizt im Gewächs- und Treib-Hause blühenden Gewächse sind: Ricinie, Papaya, Euphorbie, Ricinoides, Pisang, Indianisch Blumenrohr, Indianische Pfeilwurz, Africanische Tulpe, Aloe, Westindische Affodill-Lilie, Guajava, Myrte, Orangeriebäume, Cistenrose, Balearisch Hartheu, Baum-Eibisch, ausländische Fellriß, Baumwollenstaude, Fackeldistel, Melonendistel, Indianisch Feigenblatt, Glaskraut, Becherkraut, Hauswurz, Storchschnabel, Bohnencaper, Turnere, gefüllte Indianische Kresse, Mehlbaum, himmelblaue Quast-Rapunzel, Cardinalsblume, Malabarische Flachsseide, ausländische Winde, fremde Feder-Winde, Jasmin-ähnliche Staude, Passionsblume, ausländische Nachtschatten, Beer-Amarant, Africanische Schwalbenwurz, Hundskohl, Oleander, Plumerie, Spanische

und

und andere fremde Sorten Jasmin, Erctische staudige Steinklee, Schildkraut, Indigpflanze, Alexandrinische Senne, Mahrenländische Blasen-Senne, Röhrencassie, Schotendorn, Fühlkraut, Martinie, Bergpolei, kleine Löwenschwanz, Limonium, Rainblume, ausländisch-Dürrkraut, ausländische Wasserdosten, gelb Sternkraut, Windsaamenkraut, Creuzkraut mit stumpfen Blat, Jacobskraut, Doria, nebst einigen andern.

6. Verrichtungen, welche im Felde oder Feldbau geschehen müssen.

Im Felde hat ein fleißiger Hauswirth die Erndte noch eifrig fortzusetzen, um den Seegen Gottes, soviel möglich, trocken und bei Zeiten einzubringen. Sonderlich muß er den übrigen Haber noch bei Zeiten hauen, röten und einführen laßen; ingleichen den im Mai gesäeten Flachs raufen, sodenn rüffeln oder die Bollen abstreichen, und in die Röste legen, die Knoten oder Bollen aber entweder an der Sonne dören, oder auf dem Boden abtrocknen laßen. Den von der Staude kommenden Flachs soll man nicht alsobald bläuen und brechen, sondern zuvor den Winter über liegen laßen, damit die spröden und harten Stängel fein zähe und gelinde werden, sonst schlägt und brechet sich viel gutes weg. Der Hanf wird insgemein um oder nach Bartholomäi gerauset, und werden Häuflein gemacht und aufgesetzet, daß die Aehren in die Höhe und die Wurzeln auf die Erde kommen. Die Aehren muß man mit Stroh bedecken, damit das Geflügel die Körner nicht abfressen und Schaden thun könne. Wenn er also 8 Tage lang gedöret, wird er aufgebunden und eingeführt. Man muß aber auch den Hanf, wenn er geraufet oder ausgezogen, und trocken eingebracht worden, bald dreschen, denn sonst keimet er gleich, und wird zäh.

Um Bartholomäi wird auch der meiste Hirsen reif, welchen man, wenn er an den Spitzen oder Kolben gelb zu werden beginnet, schneiden, und nachdem er also in

Häuflein 3 oder 4 Tage gelegen, und auf dem Acker gedörret hat, binden und einfahren laßen mus.

Das früh-gesäete Heidekorn, welches ebenfalls um Bartholomäi reif, und an Körnern und Stroh schwarz zu werden beginnet, mag man hauen, und wenn es ungefähr 6 Tage lang in Schwaden gelegen, aufrechen, binden und einführen.

Den Hirsen, das Heidekorn und den Hanf soll man, sobald sie eingeführet, an der Sonne ausbreiten, und vollends trocken und dürre werden laßen, sonst werden sie bald schimmelig.

Linsen und Wicken werden, gleich denen Erbsen, und im Abnehmen des Mondes, gehauen; und nachdem sie 2 oder 3 Tage auf dem Acker gelegen, in Strohseile gebunden, und bei trockenem Wetter eingeführt.

Nach der Erndte, oder auch während derselben zu gelegener Zeit, rühret man die Aecker zur Wintersaat, und sollen gute Wirthe kurz nach Bartholomäi damit fertig seyn. Wenn die Ruheäcker gar zu grasigt sind, soll man dieselben mit scharfen Brech-Egen umreißen, und die sogenannten Schollen oder großen Klößer zerschmeißen, Unkraut, Steine u. d. gl. aber von denselben lesen.

Der Mist, welcher im vorigen Monath nicht völlig auf die Brachäcker geführt worden ist, mus nunmehr auf die gerührten Felder zu Weizen, Korn und Wintergerste geschaffet, und sogleich untergearbeitet werden.

Kraut und Rüben untersuchet man sorgfältig, ob sie von Raupen, Schnecken u. d. gl. befreiet sind; widrigenfalls schaffet man solche weg, jätet anbei fleißig, und blattet das Kraut, um solches dem Vieh vorzuwerfen.

Man pfleget auch nun das frühe Grummet-Gras zu hauen, und, wenn es dörre gemacht, an behörigen Ort bringen zu laßen; nach diesem aber müssen die Wiesen wiederum fleißig gewässert werden.

Hopfen

Digitized by Google

Hopfen abzunehmen, ist auch in diesem Monath gewöhnlich; denselben aber gut zu trocknen, oft umzuwenden, und wenn er genug getrocknet, bei warmen Wetter einzufassen, richtig abzuwägen, und an einem von Winde gesicherten Orte aufzubehalten, ist höchstnöthig.

Wo Laub-Futter beim Vieh im Winter zugleich gebräuchlich, das soll bis zu Ende dieses Monaths gesammelt werden, und alsdenn trocknet man dasselbe. Dabei aber ist zu beobachten, daß es der Reif noch nicht berührt haben mus, sonst ist es dem Viehe schädlich, und kann nur zum Unterstreuen gebraucht werden. Dazu sind nun am beßten Eichen- Erlen- Birken- Ulmen- und Eschen-Bäume; der beiden leztern Laub dienet für die Kühe; die erstern aber für Schafe und Ziegen; in Weinländern aber, oder wo hier und da Weinberge sind, kann das Laub für Rindvieh, Ziegen und Schafe genutzet werden.

7. Verrichtungen, welche in Weinbergen und Gärten geschehen müssen.

Man mus, sobald die andere oder Mittel-Hacke und andere Hälfte verrichtet ist, sofort die Beer- oder Rein-Kraute vornehmen, und die Weinberge von ihrem Gekräutig gänzlich reinigen. Bei dieser Gelegenheit können zugleich die Stöcke oder Weinhecken etwas entlaubet oder ausgeblatet, d. i. die überflüßigen und überhangenden Laub-Rähmen und Blätter ausgebrochen werden, damit die Sonne die Trauben desto beßer bescheinen und kochen könne; das abgeschnittene Laub aber kann man Bündelweise binden, auf die Weinpfähle zum Trocknen stecken, und als ein sehr dienliches Winterfutter für die Lämmer aufheben.

Die spaten Reben soll man izt auch noch einmahl abbrechen, denn sie benehmen den Trauben die Kraft, und solches Erbrechen macht die Frucht groß, und frühzeitig gut. So mus man auch an den neuen Reben, welche viel Frucht haben, die zum Theil allzunah beisammen hangenden Trauben abbrechen, damit die Schosse

Digitized by Google

nicht zu dünn, und die Früchte dadurch verdarbet oder geringer werden.

Wer im künftigen Herbste Satz-Reben einlegen will, mus izt die Gruben dazu machen laßen, damit das Erdreich von dem Wetter gemürbet werden möge.

Mit Ausgang dieses Monaths wird auch wohl schon an einigen Orten der Anfang mit der dritten Hacke gemacht, wiewohl solche besser im September um alt Aegidii vorgenommen wird.

8. In den Wäldern und Holzungen,

giebt es in diesem Monath, wegen vieler Feldarbeiten, wenig oder nichts zu thun. Nur dieses hat ein Förster zu beobachten, daß er 1) wegen der Verwüstung der Zapfen, und des in solchen enthaltenen Saamens der Tangelhölzer, welche durch den Wurm, das Eichhorn und den Grünitz angerichtet wird, aufmerksam sey. Ferner 2) daß er auf denen im künftigen October und den folgenden Monathen zu machenden Holzschlägen, die Streu hacken und wegschaffen laße. Und endlich 3) seine Aufsicht wegen der Viehhirten, und auch wegen der Beschädigung der noch zarten und jungen Holzsaaten durch die Sonnen- und Platz-Regen, fortsetze. Uebrigens ist hier noch anzumerken, daß nach Bartholomäi, oder doch nach dieses Monaths Ende, das Holz zu wachsen aufhöre.

9. Die Vieh-Zucht betreffend,

so sollen vom Ende dieses Monaths an, bis Michaelis, die Schafe nunmehr nicht mehr als zwey mahl des Tages gemolken werden, und können auch, da die Sonnenhitze nicht mehr so heftig ist, den Mittag über draußen bleiben; sobald aber als das Feld geräumet, können Kühe, Ochsen, Hammel und Schafe sowohl, als auch Schweine, auf die Stoppeln getrieben werden. Von Mariä Himmelfahrt an sollen die Schäfer, solange als sie Wintershalben sich forthin behelfen können, im Felde, und nur eine Nacht im Lager bleiben.

Digitized by Google

Wo es Mode ist, daß das Obst gepreſſet wird, kann man nun dem Vieh die Träber vorschütten.

Ferkel, welche in diesem und folgenden fünf Monachen fallen, setzet man nicht zur Zucht ab, sondern es ist besser, daß, wenn sie leibig worden, man sie jung wegschlachte.

Wenn die Schweine die Stoppeln überlaufen, ist es am besten, selbige entweder zur Mast aufzustellen, oder in die Eichein und wilde Obst-Mast zu treiben. Wenn die Mastschweine mit Korn und Gerstenschrot gefüttert werden können, wird nicht allein das Fleisch vest, sondern auch wohlschmeckend.

10. Die Pferde-Zucht insonderheit,

darf in diesem Monath gleichfalls nicht aus den Augen gesetzet seyn, sondern man soll die Pferde in der Fütterung sowohl, als Arbeit, wie auch mit der übrigen Pflege und Wartung, sich lassen anbefohlen seyn; maßen sie zu diesen Zeiten vielerlei Zufällen unterworfen sind. Es ist daher ein guter Knecht bei denselben höchstnöthig, und wenn zugleich ein Schmied, welcher die Pferde-Cur wohl verstehet, bei der Hand seyn kann, so können beide, sowohl durch gute Aufsicht, als auch Rath und Mittel, den Pferden ersprießliche Dienste thun, und allerlei Zufällen zu rechter Zeit vorbeugen. Uebrigens sollen dieselben, wenn sie nach gethaner Arbeit etwas ausgenaſtet, und der Schweiß sich gesetzt und abgetrocknet, fleißig in die Schwemme geführet werden.

11. Bei dem Federvieh,

läßt man die Gänse noch immerzu auf die Stoppelfelder gehen, weil sie davon merklich zunehmen. Selbige müssen auch in diesem Monath gerauſet oder berupfet werden, weil sie vor Winters noch einmahl in diese Schule müssen.

Junge Hähne können auch noch gekappet werden; Hühner aber setzet man in diesem Monathe, wenn sie auch brüten wollen, nicht mehr an, weil die jungen

Digitized by Google

Küchlein im nächstfolgenden Monath, da oft frühe Reife einfallen, sehr schwer aufzubringen sind, ja vielmahls erfrieren.

12. Bei der Bienen-Zucht,

ist nunmehr die für die Bienen vortheilhafteste Zeit vorüber, und ihre beßte Nahrung hat bald ein Ende. Der weiße Steinklee, der wenige Hederich, der sich auf dem Rübenlande findet, und das Heidekraut, welches ohnehin nicht überall anzutreffen ist, kann die Bienen nicht mehr fett machen, und kommt in keine Vergleichung mit der vorigen Nahrung, welche die Bienen in den drei vorhergehenden Monathen hatten. Jedoch fällt in diesem Monathe zuweilen ein triefender Honigthau, welcher die Bienen nicht nur sättiget, sondern ihnen auch Gelegenheit giebt, den übrigen Seegen in ihre Zellen einzusammeln. Dabei stoßen sie noch wohl einen und den andern Nachschwarm aus. Es ist zwar mit solchen Nachschwärmen in diesem Monathe sehr mißlich, indem sie selten einen solchen Vorrath einsammeln, als sie zum Auswintern nöthig haben; indessen fehlet es doch nicht an häufigen Beispielen, daß die Nachschwärme, welche noch im August gefallen, gut überwintert und recht wohl eingeschlagen haben. Doch mus man hierbei alle Vorsicht brauchen, daß man sich mit dieser ungewissen Sache nicht unnöthig beschäftige. Man mus hauptsächlich auf die Beschaffenheit des Jahres wohl Acht haben, und sehen, ob es ein honigreiches und fettes, oder ein mageres Jahr sey. Je weniger Honig in den vorigen Monathen gefallen ist, desto weniger hat man zu dieser Jahreszeit zu vermuthen. Geschiehet es aber doch, daß ein und der andere Nachschwarm in diesem Monathe kommt, so kann man denjenigen, der noch im Anfange dieses Monaths und zwar volkreich erscheinet, aufs Gerathewohl besonders einschlagen; ist er aber schwach an Volk, so ist es nicht rathsam, ihn abzusondern; am allerwenigsten aber ist etwas aus einem solchen Schwarm zu machen,

wenn

Digitized by Google

wenn er schon um die Mitte dieses Monaths zum Vorschein kommt. Alsdenn kann man einen solchen Nachschwarm mit einem andern copuliren, oder ihn in seinen vorigen Stock, woraus er gezogen ist, zurück treiben.

In diesem Monathe gehet auch der bekannte Drohnen-Mord vor sich, da die Arbeitsbienen diese unnützen Fresser, deren Dienst sie nicht mehr nöthig haben, vor dem Winter aus dem Wege räumen. Die Drohnen fallen, nach empfangenen Wunden, zuweilen ins Gras, und suchen, nachdem sie sich etwas erhohlet, wieder in den Stock zu gelangen, und bei den Einwohnern desselben Mitleid zu finden; allein sie werden unbarmherziger Weise ermordet. Hierbei nun mus man seinen Bienen alle Hülfe leisten, und, damit sie nicht zu viel Zeit zu Tödtung der Drohnen verwenden dürfen, diese mit tödten helfen. Unter denen Werkzeugen, die man zu diesem Zwecke gebraucht, werden von der Oberlausitzischen Bienengesellschaft vornehmlich zwei angepriesen. Besonders wird in ihren Abhandlungen und Erfahrungen, a. d. J. 1767, S. 133, eines hierzu geschickten Stabes Meldung gethan, welche Angabe sich vom Pater Schirmer herschreibet. In eben denselben a. d. J. 1768 und 1769, findet man eine kühstliche drätherne Drohnenfalle, welche den Freiherrn von Rothkirch aus Altenburg zum Erfinder hat. Es behält aber der hölzerne Stab des P. Schirmers nicht nur deshalb den Vorzug, weil dieses Werkzeug einfach, wohlfeil und von jedermann leicht nachzumachen ist, sondern, weil man dadurch zugleich zwiefachen Nutzen in der Bienenzucht haben kann. Man kann nehmlich damit nicht nur die Drohnen tödten, und seinen Bienen diese Mühe ersparen, sondern man giebt auch, indem man sie mit eben diesem Stabe quetschet, den Bienen Gelegenheit, den Honig aus den gequetschten Drohnen und ihren Honigblasen rein auszusaugen, und denselben zu ihrem Nutzen zu verwenden.

Digitized by Google

13. Bei der Fischerei,

hat man Erstlich dahin zu sehen, daß die im vorigen Monath unterbliebene Anemähung der Teiche vorgenommen und vollbracht werde. Hiernächst kann man das Angeln mit den Stillen und ausgezogenen Krebsschwänzen fortsetzen; man mus aber die Angelschnur kürzer machen, weil die Fische sich izt aus der Tiefe erheben, und am höchsten gehen. Auf Bartholomäi hören die Fische auf in die Größe und Länge zu wachsen, doch nehmen sie am Fleisch und Gewichte zu. Daher hat man sich nun zur bevorstehenden Herbstfischerei zu rüsten, und dazu die Fischbehälter und Gruben zu säubern. Sonst streichen zwar in diesem Monath die Karpfen wohl zum vierten mahl; es ist aber nur Stoppelbrut, wie man sie nennet, und nicht viel zu achten.

In Teichen, Flüssen und Bächen mus man nunmehr das Hanf- und Flachs-Rösten allerdings verbieten, weil es den Fischen höchstschädlich ist; auch keine Rinnen aus den Bächen verstatten, weil dadurch die Brut abgeleitet wird. Ingleichen soll man mit dem Rohr in den Teichen, und zwar allezeit zu Ende des Mondscheins, fortfahren. Sonderlich kann nun das Binde- oder Böttger-Rohr, oder wie es einiger Orten genennet wird, die Schlatten, geschnitten werden.

In diesem Monath, gegen Bartholomäi, pflegen etliche Geld- hungerige Leute die Karpfen wegzufischen und zu verkaufen, bloß aus der leichtsinnigen Absicht, weil alsdenn der Centner etliche Gulden mehr gilt. Sie überlegen aber nicht den Schaden, den sie dabei haben, und den Gewinnst, den sie dadurch verlieren. Denn ist das Wetter kalt gewesen, so hat der Fisch noch wenig zugenommen, und kann bei anscheinendem bessern Wetter bis in die Mitte des Octobers noch viel an Fleisch und Gewichte zunehmen. Ist aber die Sommerszeit erwünscht gewesen, so ist es eine nothwendige Folge, daß, weil das Wasser und der Erdboden zu des Fisches besserer

Mah-

Digitized by Google

Nahrung erwärmet wird, der Fisch noch mehr zunehmen müsse. Und so verlieret man bei dem allzufrühen Fischen dasjenige am Gewichte wohl gedoppelt, was man durch den höhern Preis zu gewinnen vermeinet.

14. Bei der Jägerei und dem Weidwerk, gehet nunmehr die rechte Hirsch-Feiste an, nachdem das Roth-Wildpret im Felde Getraide genossen, und davon feist geworden ist. Es wird vorher, nachdem ein oder mehr Hirsche in ihrem Aufenthalt durch den Leithund erkundiget sind, theils par Force gejagt, theils aber, und auch nützlicher, mit dem Zeuge eingestellt, und geschossen.

Zwischen beiden Frauen-Tagen, nehmlich Mariä Himmelfahrt und Geburt, d. i. vom 15ten Aug., bis auf den 8 Sept., ist der Hirsch mit allem, was er an sich hat, sowohl zur Arzenei, als auch in der Küche, zu gebrauchen und am angenehmsten zu genüßen. Das Schwarz-Wildpret aber taugt nunmehro nichts, ingleichen Rehe und Hasen bis zur Herbstzeit, da sie nützlicher zu jagen und zu fangen sind.

Das wilde Obst mus man izt in Zeiten trocken einsammeln, und solches theils zur Schwein-Kirrung, theils im Thiergarten, das Wild damit zu füttern, aufheben.

Ingleichen gehet izt auch der Rebhühnerfang an, wenn der Schnitt vorüber; und sie sind auch izt besser zu fangen, als nach Michaelis, weil sie noch nicht so weit und strenge fliegen, und man daher ihren Fall leichter wahrnehmen und ihnen beikommen kann. Sie werden aber mit dem vorstehenden Hunde und Tiras, ingleichen auch mit dem Treibzeuge, gefangen.

Nun gehet auch der wilden und Turtel-Tauben-Strich an. Sie fliegen mit Haufen auf den Feldern, da man sie schießen oder mit Schlagwänden fangen kann.

Von nun an müssen auch, den Herbst durch, die Reiger auf den Teichen weggeschossen werden, weil sie den Fischen großen Schaden thun.

Wenn die Felder mehrentheils abgeerndtet sind, und nur wenig Aecker mit Haber, Hirse oder Haidekorn stehen

Digitized by Google

bleiben, fängt man Wachteln mit Steck-Netzen, welche nach der Queere über die Felder gerichtet werden. Man macht aber, daß sie nicht allzu schnell von der Erde auffliegen, und treibet sie allgemach mit einem Seil, daran Schellen und Federn, allezeit ½ Klafter lang von einander, gebunden sind; man mus aber fleißig Achtung geben, daß sie nicht übereilet werden und aufstehen. Man trassiret auch die Wachteln mit einem guten vorstehenden Hunde, und auf der Hand sitzenden Lerchen-Fälklein, so sie sehr fürchten. Die halbgewachsenen Wachteln halten den Tiras am liebsten.

Weil hiernächst mit dem Anfang des folgenden Monaths der kleine Vogel-Fang angehet, so mus man allbereit in diesem Monath dazu alle nöthige Anstallten machen, Vogel-Leim und Lein-Oel anschaffen, Ebereschen-Beeren sammeln, Vogel-Heerde und Dohnen zurichten, die Garn- und Vogel-Wände ausbessern, u. s. f. Nicht minder mus man die bisher im Finstern verhaltenen Finken und andere kleine Lockvögel wieder allgemach an das Licht bringen, so daß sie von Tage zu Tage lichter, jedoch nicht an die Sonne gestellet werden.

Izt ist auch fast die schönste Lust, mit dem Gereuth-Lerchen- oder Gereuth-Vogel-Fang, deren Strich drei Wochen eher angehet, als der Finken-Strich, und sie sind auch viel besser zu essen. Der Heerd wird mitten auf das Feld gemacht, wo keine Bäume sind, und die dazu gehörigen Lockvögel werden den Sommer über, wie andere Singvögel, verhalten. So kann man auch izt noch die Lock von andern kleinen Vögeln, als Grünlingen, Stieglitzen, Hänflingen, u. d. gl. frühzeitig auf den Feld-Tennen fangen; oder, wenn sie auf den Hanf und das Gemäuer fliegen, kann man Leim-Spindeln hinrichten, und ihnen die Flügel hernach mit Asche reiben, so bleiben sie.

Um die Hälfte dieses Monaths, oder doch kurz hernach, fängt man selten mehr Nachtigallen, weil sie um diese Zeit,

Digitized by Google

Zeit gemeiniglich schon verstrichen. Sonst ist zu Ausgang dieses Monaths, und im Anfang des folgenden, der Vogelfang mit dem Sprenkel am beßten; denn über solche Zeit pflegen wenig Sprenkel-Vögel, ausgenommen Rothkählchen und Meisen, hinterstellig zu bleiben.

15. Zu Hause,

soll das Saamen-Getraide zur Wintersaat besorget werden; es soll daher sowohl Korn als Weizen und Wintergerste ausgedroschen, dünn aufgeschüttet, daß es sich nicht über einander erhitze, und dabei öfters umgestoßen werden, daß es zur Saatzeit gebraucht werden könne. So soll man auch schon zur Erndtezeit das reinste und von allem Unrath freie Getraide, welches man zum Saamen gebrauchen will, aussuchen, allein legen, und wohl verwahren. Die Getraide-Boden, wie auch Getraide-Kasten, richtet man nunmehr auf das Beßte zu, und säubert sie von allem Staube, und verwehret den Mäusen und Ratten den Zugang auf dieselben. Von dem ausgedroschenen Stroh soll man jede Gattung, als: Futter-Stroh, Heckerling-Stroh, ingleichen was zum Dach-Decken und zu Stroh-Seilen dienlich, auch das Streu-Stroh, besonders legen, und fleißig Achtung geben, daß das Gesinde nicht das nützliche und gute Futter-Stroh unterstreue.

Da auch die Hammel, nachdem sie die Stoppeln überlaufen, bis um Michaelis am fettesten sind, soll ein Hauswirth Gelegenheit suchen, dieselben entweder zu verkaufen, oder, wer selbst viel Lichter und Fleisch im Hause haben muß, sie schlachten, das Unschlitt zum Lichtziehen aufbehalten, jedoch nicht gar zu alt werden laßen, und das Fleisch in Rauch hängen, und zur Winterszeit für seine Haushaltung das geräucherte Fleisch gebrauchen.

Wenn man Eier einlegen, und den Winter über oder sonst lange behalten will, so soll es in diesem Monath geschehen. Im Winter stecket man sie in Korn- oder Spreu-Haufen; im Sommer aber verwahret man sie in Kleien oder Asche.

Viel

Digitized by Google

Viel Brod auf einmahl zu backen, ist wegen des Schimmels nicht vortheilhaftig; es thut daher eine Hausmutter besser, daß sie lieber zweimahl backe, was sie sonsten auf einmahl verrichtet.

Obst, das nicht verkaufet werden kann, soll man dörren; das unreife, frühzeitige und abgefallene aber ist zum Branntwein-Abziehen oder Essig zu machen, sehr dienlich, und die Träbern und das verfaulte ist zur Saumast nützlich zu gebrauchen.

Izt ist für die Lager-Biere die gefährlichste Zeit; es müssen daher die Keller fleißig besuchet, und dem Umschlagen durch gute Mittel vorgebeuget werden.

Die Zubereitung des Gefäßes zur künftigen Weinlese soll auch in Bereitschaft gesetzet und dessen Tüchtigkeit wohl beobachtet werden.

Damit die Motten sich nicht in die Kleider einnisten, sollen dieselben in dieser Zeit, nebst Betten, gesonnenet, und wacker durchklopfet werden; so kann man auch mit dem vorräthigen Leinenzeuge verfahren, und solches, daß es nicht dumpfigt werde, gleichfalls die Luft und Sonne durchstreichen und aussonnen laßen.

Stroh-Dächer sind izt am beßten auszubeßern, damit die bevorstehenden Herbstwinde sie nicht weiter aufdecken; es ist daher gutes und tüchtiges Stroh darzu aufzuheben, und Schober daraus zu machen.

Wo Wasserkünste vorhanden sind, dieselben sollen um diese Zeit fleißig untersuchet, und das Schadhafte daran verbessert werden. Quellen nachspühren und dieselben ausgraben, ist izt die beßte Zeit, weil die Tagewasser einen nicht verführen können.

16. Bei der Küche,

kann das Schöpsen- wie auch das Pohlnische Ochsen-Fleisch nun wiederum verspeiset werden, maßen es nicht allein izt gesund, sondern auch fett ist.

Kohl, Kappuskraut und Kürbse fangen nun auch an, auf dem Tische gut zu werden, wie auch die Melonen,

Digitized by Google

men, mit Zucker vermengt, und ein gut Glas Wein darauf gesetzt.

Die lezten Essig-Gurken werden zu Ende dieses Monaths mit Fenchel, Salz und ein klein wenig Essig eingelegt.

Pfifferlinge und andere eßbare Erdschwämme können zum Trocknen eingesammelt, und zur Winterszeit aufgehoben werden; auch kann man dieselben, wenn sie fein fett bereitet werden, grün gekocht genüßen.

Von Himbeeren kann auch ein trefflicher Essig bereitet werden.

Wer Schnecken-Gärten oder Schnecken-Berge hat, kann nun anfangen, die Schnecken einzusammeln.

17. In Ansehung der Witterung,

ist folgendes zu merken. Weil sich dieser Monath bei seinem Ende dem Herbste nahet, so pflegt eine merkliche Veränderung der Witterung, dem April-Wetter nicht ungleich, einzufallen. Nach dem ersten Viertel, bis zur Mitte des Monaths kommen geschwinde Herbst-Winde, die vollends zu verzehren pflegen, was vom Sommer noch übrig war. Hier fallen die frischen Thaue, wovon das Obst und andere Früchte abfallen, auch wurmstichig werden. Nach der Mitte des Monaths pflegen von der rückständigen, aber mit einiger Kälte vermengten, Wärme, Nebel verursachet zu werden, welche den Tag oft zu einer halben Nacht machen. So pflegen auch schwere Regen mit unterlaufenden starken Winden und etlichen Reifen zu kommen, wovon alles Laub an den Bäumen bleich und gelb wird, und abzufallen pflegt. Gegen das Ende dieses Monaths, und den Anfang des Herbstscheins, entstehet gemeiniglich eine feuchte Luft, mit Winden abwechselnd, die den Vortrab des Herbsts machen.

Die Bauersleute urtheilen von den Tagen Laurentii und Bartholomæi; wenn diese schön sind, so hoffen sie einen schönen Herbst.

Die

Digitized by Google

Die Hitze, welche sehr selten im August ganz a
bleibet, ob sie gleich zuweilen nur wenige Tage wä
läßt sich am meisten in den ersten Tagen desselben merk
und erreget fast allemahl Gewitter; doch findet sie sich
weilen auch erst am Ende des Monaths ein; der W
ist dabei südöstlich oder südlich. Die mäßigere Wär
bringet sehr angenehmes Wetter, und kommt mit s
westlichen und westlichen Winden; doch ist manchm
auch der Westwind sehr ungestüm und kalt, mit klein
Strich-Regen. Der Nordwind aber, welcher sonst i
August nicht so viel bemerkt wird, verursachet doch z
weilen, auch selbst im Anfange, etliche kalte und una
genehme Tage, da indessen die in Süden stehenden W
terwolken uns den Zustand der Luft in den dortigen Lä
dern, und zugleich die Ursache des Windes, entdecke
Noch kältere und rauhere Luft bringet er, wenn er, b
starkem Regenwetter, einen ganzen Tag lang stürm
wiewohl dieses nur selten geschiehet. Bei schönem od
warmen Wetter aus Süden oder Westen, entstehet Nac
mittags eine Kühlung aus Nord-Ost oder Osten. Z
weilen stellen sich auch gegen das Ende schon ziemlich ka
te Nächte ein, wenn der Wind eine Zeitlang östlich, un
die Luft wolkigt gewesen. Sonst wird man auch bema
ken, daß, wenn der Junius und Julius kühl gewesen
der August die Hitze noch nachbringet, so wie hingege
auf anhaltende Wärme in gedachten Monathen ein kü
ler August folget.

Das nasse Wetter des Augusts fällt oft der Ernde
sehr hinderlich, und entstehet zum Theil von den Gewi
tern, welche um diese Zeit große Platzregen bei sich füh
ren, oder wenn der Wind lange westlich bleibet, un
viele Strichregen bringet. Es ziehet sich auch oft da
Gewölk langsam zusammen, und löset sich hernach i
Regen auf, der ganze Tage lang währet.

Wenn der Mond im Zeichen der Jungfrau ist, un
Donnerwetter entstehen, soll es, nach der Bauern-Re
gel,

Digitized by Google

gel, ein Merkmahl künftig erfolgender starker Regen seyn.

18. Wegen des Jahrs und der Früchte Gedeien, ist anzumerken, daß das Obst, Kraut, Laub und Gras, nunmehr manchen schädlichen Zufällen unterworfen seyn, indem die sich immer häufiger einstellenden Thaue darauf fallen, wodurch nicht allein allerlei Raupen und Ungeziefer entstehen, sondern auch die Baumfrüchte bisweilen so stark vergiftet werden, daß allerlei Krankheiten, und insonderheit die rothe Ruhr, bei denenjenigen die dergleichen genüßen, entspringet, das Vieh aber von dergleichen Kraute bisweilen plötzlich umfällt. Man soll demnach um diese Zeit kein rohes Obst von den Bäumen essen, es sey denn zuvor gewaschen, oder geschälet, oder doch zum wenigsten wohl abgerieben und abgewischet worden, weil diese Thaue an dem Obste hangen.

Der August ist des Weines Koch-Monath; daher hoffet man, wenn es um Laurentii und Mariä Himmelfahrt schön warm ist, auf gute Weine, und wenn es gleich bisweilen mit unter regnet, so schadet es den Trauben doch so sehr nicht, wenn nur die Sonne nicht darein scheinet. Findet man um Bartholomæi reife Trauben an Stöcken, so ist sonderlich gute Hoffnung zu gutem Weine. Wenn es aber um diese Zeit bereits reifet, so ist für den Ackersmann die Regel, daß die späte Saat besser, als die Früh-Saat, einschlage, maßen insgemein ein warmer Herbst oder Nachsommer, welches man an einigen Orten den alten-Weiber-Sommer zu nennen pflegt, darauf erfolget.

19. Nutzen, der in diesem Monathe zu machen ist. In der ersten Hälfte des Augusts kann man die Eier verkaufen; allein von der Mitte dieses Monaths an, bis zum Frauen-Tage im September, mus man alle aufheben, weil sich diese zum Aufheben am beßten schicken, und auch am längsten zum Gebrauche im Hauswesen sich gut erhalten. Man soll auch die Butter nicht ver-

Digitized by Google

verkaufen, welche in derselben Zeit gemacht wird; dagegen soll man sie salzen oder schmelzen, denn sie soll sich gut aufzuheben seyn; und die Käse soll man noch auf der Horde trocknen.

Obgleich das Vieh in dieser Zeit angefangen hat, fett zu werden, und es folglich ein wenig gemeiner wird, daran lieget nichts, man verkaufe es immer, denn alles fette Vieh ist im Hause nichts mehr nütze. Man verkaufe auch die Kälber, so in diesem Monath zu schlachten taugen; sie fangen an selten zu werden. Aus dem Tauben-Hause macht man alles zu Gelde, was man kann; denn sie wimmeln in dieser Zeit von jungen Tauben.

Es giebt in dieser Zeit allzu viel Obst zu verkaufen, als daß man hier ein Verzeichniß davon machen könnte. Das beßte davon mus man an Obsthändler verkaufen, nachdem man seinen Vorrath davon weggenommen hat, sein Gesinde mit dem gemeinen zu beköstigen. Das Obst kann man auch auf verschiedene Arten im Ofen trocknen, und es zur Fastenzeit mit Vortheil verkaufen; vornehmlich mus dieses in Acht genommen werden, wenn das Obst, wegen des großen Ueberflusses, wohlfeil ist.

Man mus auch die Weine verkaufen, welche man noch übrig hat.

August d'Or, heißen die goldenen Münzen oder Pistolen, welche August der Dritte, König in Pohlen und Churfürst zu Sachsen, hat schlagen laßen. Man hat doppelte zu 10 Thaler, einfache zu 5 Thaler, und halbe zu 2½ Thaler.

Avignon, Graine d'Avignon, Grainettes d'Avignon, oder Graine jaune, Beeren-Gelb, heißen die zur gelben Farbe dienlichen Beeren des Färber-Wegedorns, welche man in Avignon, wie auch in andern Gegenden des südlichern Frankreichs, an steinigten Orten, besonders zwischen den Felsen, sammelt, trocknet, und zum Gebrauch für die Mahler und Färber verkaufet. Siehe Rhamnus infectorius.

Avila,

Digitized by Google

Avila, ein Apfel, den im Spanischen America eine Sorte Epheu und kriechendes Gewächs trägt, welches sich an alle ihm nahe stehende Bäume herum zu schlingen pfleget. Er ist viel größer, als eine Pomeranze; rund, fleischigt und gelb. In seinem Fleische beschließet er 8 oder 10 runde, in etwas ovale, Nüsse, die an dem einen Ende eine stumpfe Spitze haben. Diese Nüsse liegen eine an der andern, laßen sich aber leicht von einander trennen. An der einen Seite sind sie erhaben, und an der andern eingebogen, fast so breit als ein Französischer Gulden, und eines halben Fingers dick. Sie sind mit einer ziemlich dicken gelben Schale überzogen, welche hart und holzig, auch etwas holpericht ist, absonderlich auf der erhabenen Seite. Unter dieser Schale stecket ein weißer Kern, welcher bitter schmecket, und wider alles Gift und böse Feuchtigkeiten gut seyn soll. Man nimmt ein oder zwei Stück auf einmahl davon ein.

Avillonner, heißt in der Falkenirkunst, einen Griff geben, mit den hintern Greifsklauen packen, und wird vom Falken gesagt: Ce faucon avillonne vigoureusement son gibier.

Avillons, die hintern Greifsklauen an den Händen, d. i. an den Füßen, eines Raubvogels.

Aviner, aviner un vaisseau, ein Gefäß mit Wein anfüllen oder tränken. Un tonneau avine, ein Faß, worinn schon vorher Wein gelegen hat, oder welches den Weingeruch hat. Hat es bereits Weinstein gezogen, so nennet man es ein weingrünes Faß, welcher Begriff ebenfalls zuweilen mit dem Worte avine verbunden ist.

* Avis-Brief, Aviso-Brief, Adviso-Brief, Advis-Brief, Berichts-Brief, Benachrichtigungs-Brief, L. Litteræ avisoriæ, Litteræ intimationis, heißt, unter Kauf- und Handels-Leuten, überhaupt ein jedes Sendschreiben von dem, was in Handelssachen passiret; z. E. wenn ein Kaufmann oder Banquier seinem Correspondenten meldet, daß seines Schuldners Sachen auf einem

Digitized by Google

übeln Fuße stehen; oder, daß diese oder jene Waare a
oder abschlagen werde, u. s. w. Insbesondere aber hei
ein Aviso-Brief 1) derjenige, darinn ein Kaufmann
dem andern Nachricht giebt, daß bald ein gewisser Fuhr
mann kommen, und benannte Waaren bringen werde
dergleichen Briefe sind mit den Frachtbriefen, was di
Waaren, Nummern und Zeichen betrifft, gleichlautend
2) In Wechselsachen, eine von dem Trassanten an den
Remittenten gegebene Nachricht, darinn sowohl des
Wechsels und der Summe, als auch der Zahlung und
des Mittel, woher der Trassat oder künftige Acceptant
die Wiederbezahlung haben soll, Meldung geschiehet.
z. E. Er soll es à Conto stellen.

Avis, heißt sonst auch im Französischen soviel, als eine Meinung oder Gutachten, an dessen Statt aber die Kaufleute sich vielmehr des Wortes Parere bedienen. Siehe Parere.

* *Avivage*, wird in der französischen Landschaft Touraine, und in einigen Orten der Generalität von Orleans, von einer Farbe gesagt, die man den Etaminen giebt, um damit die Mängel derselben zu verbergen. Siehe auch Lebhaft machen.

Aviver, poliren, ausputzen, ist ein Mahler-Terminus, wenn man saget, daß eine Figur von Erz lebhaft gemacht werden mus. Wenn man dieselbe vergülden will, so soll es soviel heißen, daß dieselbe sauber gemacht, und mit einem Grabstichel oder andern Werkzeuge ein wenig geschabet, oder mit einem Bimsstein gerieben werden müsse. Und dieses geschiehet, damit es zu Annehmung der Goldblätter desto schöner gemacht werde, als welche nichts körnigtes und unreines vertragen können, wenn man selbige aufleget; und mus man die Figur, oder dasjenige, was man vergülden will, allezeit heiß machen.

* Bei den Zimmerleuten heißt Aviver une pièce de bois, ein Stück Holz bis auf den Kern behauen, so daß keine Rinde noch Splint mehr daran ist; ingleichen die abgenutzten Ecken eines Holzes scharfkantig machen.

Aviver,

Digitized by Google

Avives, heißen die zwo Drüsen, die bei dem Pferde unter den Ohren, am Winkel der untern Kinnlade, liegen. Sie sind dasjenige, was man beim Menschen die Ohrendrüsen, Parotides, nennet.

Durch Avives verstehet man auch die Entzündung eben dieser Drüsen, oder die sogenannte Feifel, welche gemeiniglich mit Bauchgrimmen und Verhaltung des Harns verbunden ist. Siehe Feifel.

Ausser izt-erwähnten Drüsen, haben die Pferde noch andere, an der Wurzel der Zunge, welche man die Kehldrüsen, und bei Menschen die Mandeln, nennet. Wenn dieselben aufschwellen, und das Athemhohlen hindern, so ist dieses die sogenannte Roßbräune; siehe Dampf.

Au lit, au lit chiens! ist ein Zuruf an die Spürhunde, daß sie das Wild im Lager austreiben sollen.

Aulivortos, Testicule de Gau, siehe unter Weinstock, N. 28.

Aulnaye, siehe Aunaie.

Aulne, Aune, Else; siehe Alnus.

Aulnée, siehe Aunée.

Aumailles, Bêtes aumailles, nennet man an verschiedenen Orten das Hornvieh.

Aumeis oder Hameaux, heißen bei den Fischern, Netze mit großen Maschen, welche einen Theil der dreimaschigten Garne ausmachen; siehe Aussenwände.

Aumelette oder Omelette, siehe Eier-Kuchen, und Pfannen-Kuchen.

Aumone, siehe Allmosen.

Aunaie, Aunaye, ein Ort, der mit Erlen bepflanzt ist, ingleichen ein Erlen-Wald.

Aune, Aulne, Else; siehe Alnus.

Aune noir baccifere, Alnus nigra baccifera, Faulbaum; s. Frangula.

Aune, L. Vlna; siehe Elle.

Aunée, Enule, Alant; siehe Enula.

*Avo, ein Baum auf Madagascar, aus dessen Saft ein Garn gesponnen, und ein Zeug gewebet wird, an Lindigkeit der Seide gleich, sehr leicht, aber nicht

Digitized by Google

ſtark. Es wird auch ſehr zartes und ſauberes Pa
piet daraus gemacht.

Avocat, ein Baum; ſiehe **Avogato**.

Avocette, ſiehe Avoſeta.

Avogato, Avocat, ein Baum in America, ſo groß wi
ein Birnbaum, ziemlich hoch, hat eine ſchwarze ziemlich
glatte Rinde, breite, länglichrunde Blätter, und ein
Frucht, die ſo groß, wie eine ziemliche Limonie iſt. Dieſ
bleibt grün, bis ſie reif iſt, alsdenn wird ſie gelblich, und
wenn ſie 2 oder 3 Tage abgebrochen iſt, wird ſie ſo ſüß
wie Butter, hat auch einen Kern, wie ein großer Pflau
menkern. Dieſe Frucht hat an ſich ſelbſt keinen Ge
ſchmack; wenn man ſie aber mit Zucker und Citronen
ſaft miſchet, ſo wird ein geſundes und wohlſchmeckendes
Gericht daraus. Sie ſoll auch die Liebesbegierden er
wecken, daher ſie von den Spaniern, an vielen Orten
an der Nordſee, wo die Spanier wohnen, als in der
Bucht von Campeche, auf der Küſte von Cartagena und
Caraccos ꝛc. häufig gepflanzt worden iſt.

Die Frucht heißt ebenfalls Avocat, und hat die Größe
und Geſtallt einer Bonchretien-Birne; man genützt ſie,
ehe ſie reif wird, mit Eſſig und Pfeffer, und hält ſie für
ein vortreffliches Mittel in der Ruhr.

Der Baum iſt der Laurus perſea LINNÆI.

Avoine, Aveine, Haber; ſiehe Avena.

Avoir, ein Handlungs- und Buchhalter-Wort in Frank
reich; ſiehe Haben.

Avoir dé poiſe, ſiehe Haver-poiſe.

Avortain, ſiehe Avertin.

Avorté, ſiehe Rabougri.

Avorter, das frühzeitige Abfallen des Obſtes, iſt ein Fehler,
welcher vielmahlen von überflüßiger Feuchtigkeit herrühret,
welche dem Baum benommen, oder wenn er zu naß
ſtehet, der Grund trockner gemacht werden mus.

Einige bohren ein Loch in den Baum, und ſchlagen ei
nen eichenen Pflock darein. Andere graben die Wurzel
auf,

Digitized by Google

auf, und beschütten sie mit Reben-Asche, Erbsen- und Bohnen-Stroh. Noch Andere bohren ein Loch in die Hauptwurzel, und stecken entweder ein Stücklein Blei oder einen Zapfen von Kirschbaumholz hinein.

Diesem Uebel sind auch die Bäume am meisten unterworfen, wenn sie von bösen Winden getroffen werden, und alsdenn kommen ihre Früchte nicht zur Reife.

Avorter, heißt auch das Verwerfen der Thiere; und Avorton, eine unzeitige Frucht oder Geburt. Von Pflanzen gebraucht, bedeutet Avorton, krüppeliche oder verbutte Bäume.

Avoseta Italorum, Recurviroſtra, Fr. Avocette, Bec courbé; siehe Krumm-Schnabel.

Au-Pflug, siehe unter Pflug.

* *Auquilles*, sind eine Art Cattune, oder baumwollene Tücher, die zu Aleppo fabriciret werden.

Aura oder Gallinaſſa, Auras, siehe Geier. (Der papageienschnabelichte)

* *Aurantium*, Aurangium. Malus aurantia, Malus aurea, Malus aſſyria, T. der Pomeranzen-Baum, Orange- oder Oranien-Baum, Fr. Oranger. Der Kelch der Blume ist klein, einblätterig, und in fünf Theile getheilt. Die Blume hat fünf länglichte ausgebreitete Blumen-Blätter, und viele Staubfäden, welche insgemein unten auf dem Grund in kleine abgesonderte Cörper mit einander vereinigt, und mit länglichten Kölblein gekrönt sind. In der Mitte befindet sich der runde Eierstock, welcher einem walzenförmigen Griffel, der eine kugelförmige Narbe hat, zur Stütze dienet. Aus dem Eierstock wird nachgehends eine kugelförmige fleischige Frucht, L. Malum oder Pomum aurantium, auratum, aureum, Nerantium, Fr. Orange, oder Pomme d'Orange, T. Pomeranze, Orange, goldner Apfel, Spanischer Golderling, welche oben und unten zusammengedrückt ist, ein dickes fleischiges Mark hat, und in verschiedene

Digitized by Google

Zellen abgetheilt ist, von denen eine jede zween einzeln harthäutige Saamen enthält.

I. Pomeranzen oder bittere Orangen.

1. Die gemeine bittere Pomeranze, Aurantium vulgare, FERRAR. *Hesp.* 374. Diese giebt den schönsten Baum, ist am wenigsten zärtlich, trägt am besten, hat angenehm riechende Blühten, und die brauchbarsten Früchte. Man hat deren verschiedene Abwechselungen, welche nichts besonders voraus haben, und größtentheils durch zufällige Kennzeichen unterschieden werden; z. E.

a) Aranzo agustarolo, VOLK. I, 183, welche früher reif werden soll.

b) Die Aranzo Limonato, VOLK. I, 201, deren Farbe heller, als die von den übrigen, ist.

c) Die Aranzo acuminato, VOLK. II, 205, an welchen die Früchte oben eine vorstehende Spitze haben.

2. Die Hermaphrodit- oder Horn-Pomeranze, Malum aurantium hermaphroditum sive corniculatum, FERR. 407. VOLK. I, 191. Aranzo hermaphrodito coronato, VOLK. II, 188 b. Fr. Orange bicornue. An dieser sind die Staubfäden mit der Frucht unten zu Zeiten zusammengewachsen, bleiben alsdenn, und wachsen an der Frucht als Hörner aus; oder es bleibt zwischen zween dergleichen Staubfäden eine Ritze oder Höhlung; oft ist die Säule auf der Frucht auch getheilt. Daher die reifen Früchte allerlei wunderliche Gestalten annehmen, welche zu der Benennung Anlaß gegeben haben, und sie geachtet machen; aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich sind, und nicht so vielen Saft haben.

3. Die Pomeranze mit der gefüllten Blume, Aurantium flore duplici, FERR. 391. VOLK. I, 201. Sie hat sehr großes grünes Laub, große Blumen, und bringt allerlei wunderliche Gestalten von Früchten hervor. Der Saft ist nicht in so ordentliche Fächer getheilt, wie

Digitized by Google

wie an den übrigen, daher sie auch Aranzo col fior e fogie doppio, VOLK. I, 202, genannt wird.

4. **Die krause Orange von Candia**, Aurantium ficciore medulla hybernum, FERR. 379. Aranzo di Candia, à Melonrizzo di Scorsa verde rugosa. Aranzo Gigante verrucoso, VOLK. II, 174. Aranzo da Candia, ib. 177. Aranzo dolce con foglia rizza, ib. p. 183 & 238. b. Hat breites, großes, zwischen den Nerven sehr erhobenes und aufgeblasenes Laub (folia rugosa). Die Frucht ist ebenfalls sehr kraus, und hat das Besondere, daß sie noch grün bleibt, wenn sie gleich reif ist, und nicht eher die rothgelbe Farbe, welche sie erhält, annimmt, als bis sie inwendig ganz trocken, und aller Saft vergangen ist. Die jungen Früchte sind gemeiniglich schwarzgrün.

5. **Die Eicheln- oder Eckern-Orange**, Aurantium stellatum & roseum, FERR. 393. Aranzo della Rosa, VOLK. I, 202. Aranzo coronato, della Rosa, ib. II, p. 188, wird also genannt, weil der untere Kelch größer und fleischigter, als an andern Sorten, ist, die röthliche Farbe von der Frucht annimmt, und, wenn die Frucht gleich abfällt, doch in Gestallt einer kleinen Frucht oder der Schale von einer Eichel oder Ecker, an dem Baume zurückbleibt. Die Früchte von dieser Orange werden auch mehrmahlen ungestaltet. Der Baum siehet artig aus, wenn daran, nach abgefallenen Früchten, mehrere von jenen Kelchen zurückgeblieben, und wie kleine Früchte ausgewachsen sind.

6. **Die Bouquet-Orange**, Aurantium crispo folio, FERR. 389. Aranzo con foglia crispa & rojonda, VOLK. II, 177. 182. hat beinahe rundes, vorn stumpfes, übergebogenes und gleichsam gespaltenes Laub (folia ovalia retusa), und bringet dergleichen Blätter häufig und dicht in einander sitzend, gleichsam Büschelweise, hervor, woher sie auch den teutschen Nahmen hat. Sie ist merkwürdig, weil die Stiele der Blätter fast gar nicht

Digitized by Google

geflügelt sind. Die Früchte sind platt, breit, und kleiner als an den gemeinen Pomeranzen, und haben oben einen eingebogenen Kring.

7. Die Türkine, oder der Türkische Pomeranzenbaum, Aurantium virgatum, FERR. 393. Aranzo siamato, VOLK. I, 195. Aurantium virgatum angustifolium, TOVRN. 610. Diese hat schmale Blätter von allerlei Gestalt; einige nehmlich sind ungestaltet, und gleichsam angefressen (folia erosa). Dagegen hat sie desto häufigere Blätter, und macht einen schönen Baum und Krone.

8. Die Pomeranze mit dem Weidenblatt, Aurantium angusto salicis folio dictum, BOERH. *Ind. alt.* II, 238. Malus arantia Lauri angustis foliis, HERM. *L. B.* p. 407. Aurantium folio angustissimo lanceolato, TOVRN. 610. Aranza con foglio strettissimo, hat ganz schmales Laub (folia linearia), trägt häufig, und macht einen schönen Baum.

9. Die gereifelte Pomeranze, Aurantium striatum, FERR. 397. Aranzo incanellato dolce e melonato, VOLK. I, 193. Aranzo striato dolce, VOLK. II, 184. Diese hat besonders gestalltete Früchte, welche in der Länge durchaus gereifelt sind, und unten etwas spizzig abfallen. Ihr süßer Saft macht sie sonst unbrauchbar. Die Furchen sind ziemlich tief.

10. Die Zwerg- oder Muscatennuß-Pomeranze, Aurantium pumilum subacri medulla, BARTOL. Aurantium Sinense, FERR. 433. Aranzo nanino da China, VOLK. I, 207. Malus aurantia humilis, C. B. Aurea malus pumilio, CLVS. Poma aurantia Nana dicta, *Eyst.* ist eine Art von Mißgeburt, an welcher alle Theile verkleinert sind. Sie hat gar kleine Blätter, und Früchte in der Größe einer Muscaten- oder Hasel-Nuß. Wenn diese Sorte blühet, kann sie schicklich in ein Zimmer vor dem Fenster, oder in eine Gallerie, zur Zierde gesetzt werden.

Digitized by Google

11. **Pomeranzen mit geſcheecktem Laube,** Aranzi fiamati. Fr. Oranges bigarrées. Die buntlaubigten Pomeranzen verdienen um deswillen beſonders angeführt zu werden, weil die Engländer und Holländer aus den Pflanzen mit geſcheecktem Laube viel Weſens machen, da ſonſt wahre Kenner dergleichen als eine Krankheit anſehen und verachten.

Bei allen geſcheckten Blättern nimmt die Oberfläche derſelben auf einige Diſtanzen, anſtatt der gewöhnlichen, eine mehr ins Helle fallende Farbe an. Erfolget die Veränderung aus einer Schattirung von der weißen Farbe: ſo nennen wir ſie **verſilbert**; hingegen **vergüldet**, wenn die Veränderung gleichſam durch einen Zuſatz von einer gelben Farbe hervorgebracht iſt. Iſt das Geſcheckte nicht auf gewiſſe Diſtanzen, z. E. zwiſchen 2 Nerven oder Rippen, ſondern die Oberfläche hat nur hier oder da unordentliche Flecken: ſo nennen wir ſie **gefleckt**. Dieſemnach giebt es folgende geſcheckte Arten von Pomeranzen:

a) **Die vergüldete Hermaphrodite**, iſt vermuthlich durch einen Zufall aus der oben No. 2. erwähnten Hermaphrodite entſtanden, und für diejenigen, die das Geſcheckte lieben, die ſchönſte.

b) **Die verſilberte Türkine**, Aurantium ſtriarum, FERR. 104. Aranzo Turco rigato con foglia ſtretta, VOLK. I, 197. mus gleichfalls aus der oben No. 7. erwähnten entſtanden ſeyn, indem die Zweige, wenn der Baum recht friſch wächſt, das Bunte verlieren und größer werden.

c) **Die krauſe gereifelte ſcheckigte Pomeranze**, Aranzo fiamato, VOLK. II, 194. hat nur hin und wieder Blätter, welche auf eine geringe Diſtanz geſcheckt ſind.

d) **Die bunte engliſche Pomeranze mit verſilbertem Laube**, Aranzo con frutto & foglia variegato, VOLK. II, 198.

Digitized by Google

II. Appelsinen.

Die Appelsine, Pomesine, Pommesine, Apfel de Sina, Sina- oder Sin-Apfel, Chinesische Pomeranze, Chineser oder Sinesischer Apfel, Holl. Apel oder Appel de Sine, Lat. Aurantium Olyssiponense FERR. 427, & Sinense, ib. 433, Pomum Sinense, Fr. Pomme de Chine, Orange de Portugal, hat eine aromatische süßliche Schale, und einen zwar säuerlichen, aber dabei gezuckerten Saft. Man findet darunter einige Bäume, deren Früchte rund; andere, an welchen sie lang und am Stiele zugespitzt sind; einige haben oben einen Absatz. Im übrigen findet man bei ihnen lange nicht die vielen Abwechselungen, wie bei den Pomeranzen. Die Rinde des Baums ist glatter und weißlichter. Die Blätter haben eine völlig glatte glänzende Oberfläche (folia nitida), und sind von beiden Seiten zusammengebogen; daher ist die beste Probe, um zu untersuchen, ob ein Baum eine Pomeranze oder Appelsina sey, folgende: Wenn man einen Zweig mit Blättern durch die Hand streifet, schließen alle Blätter ordentlich zusammen, daß sie insgesammt einen Weg liegen, und gleichsam eine Tute oder einen Cylinder machen, so ist es gewiß eine Appelsina. Unter den Orangenblättern sind allemahl einige kraus, oder umgebogen, oder ganz platt, und liegen einen andern Weg als die übrigen. Die jungen Früchte an den Appelsinen sind glänzender und glatter; die Blumenblätter sind weißer, etwas länger, und haben einen süßern Geruch. Die Farbe der Frucht ist bei allen Appelsinen einerlei, und hochgelb, doch etwas heller, als bei den mehresten Orangen. Man hat keine Appelsinen mit saurem Safte; und der Saft ist allemahl hochgelb, doch nicht so dunkel, als in den bittern Orangen. In der nachher zu erwähnenden rothen Appelsina ist zwar der Saft purpurroth; man erkennet aber, daß dieses eine zufällige Spielart ist, weil der Saft darinn, wenn der Baum keine Art oder keine rechte Sonne hat, gelb, wie bei den übrigen, bleibt. Man

Digitized by Google

Man zweifelt zwar, ob die **Chinesischen süßen Orangen**, Pomo da Sina, VOLK. I, 193. 285. nicht von den **Portugiesischen** unterschieden wären, indem diese etwas krausere süße Schale, dicker Fleisch und mehr säuerlichen Saft; jene aber glattere, plattere Früchte mit süßern Safte, aber etwas bitterer Schale, hätten; Ferrarius bildet aber eben Fig. 427 eine Frucht vom Aurantio Olyssiponensi als platt und dünnschaligt ab, und so sind auch die von dort her zu uns kommenden Früchte.

Es giebt Appelsinen-Bäume, welche länglichte ovale Früchte, mit einer krausen, unebenen Schale, und etwas dickern weißen Fleische bringen; dieser Unterscheid aber ist zu gering, um daher eine besondere Sorte zu bestimmen. Dagegen ist die **Appelsine mit rothem Safte**, Aurantium ex Insulis Philippinis purpurei coloris medulla, FERR. 429, besonders merkwürdig. In dieser ist der Saft dunkel-purpur-roth; sonst von sehr gutem süßem Geschmack.

So ähnlich sonst die äusserliche Gestalt der Pomeranzen und Appelsinen ist: so treiben doch die Kerne von Appelsinen nie bittere Orangen, noch eine diesen ähnliche Abwechselung; die Augen von den Appelsinen haften vielmehr nicht einmahl gern beim Oculiren auf wilden Pomeranzenstämmen, so wie die bittern Pomeranzen auf Appelsina-Stämmen keine Art haben.

Dieses Gewächs ist nicht vor gar langer Zeit aus China oder Sina, davon es auch den Nahmen führet, nach Portugal überbracht, und daselbst so fleißig gebauet worden, daß es nunmehr daselbst und auch in Spanien gar häufig zu finden ist, von wannen sodenn die Frucht zu uns gebracht wird; wiewohl die leztere ihrer ursprünglichen Güte nicht völlig beikommt, und in ihrem eigentlichen Vaterlande China, nach Martinii Zeugnisse, einen viel lieblichern, und fast einen solchen Geschmack, wie bei uns die Muscateller-Trauben, haben soll. Weil aber doch, wie bereits gedacht, die Portugiesen, nachdem sie

Digitized by Google

3. Die westindische glattblättrige Pompelmus. Hat kleinere Früchte und Blätter, wie die erste.

4. Die ostindische rothe Pompelmus, Malus Aurantia Indica, Pumpelmus dicta, medulla rufescente, HERM. *Hort. Lugd. Bat.* p. 405. Hat ovale schmale, platte Blätter, und purpur-rothen Saft wächst nicht so stark, wie die übrigen.

5. Die stachlichte gescheckte Pompelmus. Hat krause, zu Zeiten mehr gefleckte als gescheckte Blätter, bringt die Früchte Traubenweise; scheint aber nur eine aus den Kernen von jener krausen zufälliger Weise entstandene Spielart zu seyn.

Die Pompelmus ist von einem sauer-süßen oder Wein-säuerlichen, angenehmen und aromatischen Geschmack, giebt eine treffliche Erfrischung, und ist daher für Leute, die sich des Tages vorher einen Rausch getrunken haben, eine treffliche Erfrischung. Auf Java wird diese Frucht ausgepreßt, und ein Wein, wie anderer Orten der Cyder oder Apfel-Most, davon gemacht.

Bei uns bleiben sie herb und bitter; haben also keinen weitern Nutzen, als zum Einmachen, wiewohl sie, wegen ihrer natürlichen Bitterkeit, eine mühsame, den Zucker verspillende Confitüre geben.

Der Baum pranget in den Orangerien gemeiniglich vor andern, wegen seines schnellern Wachstums, schönen Schaftes, und dunkelgrünen großen prächtigen Laubes.

Wenn man aus England oder Indien reife Kerne aus den Früchten erhalten kann, laßen sich in großer Geschwindigkeit junge Stämme daraus ziehen.

IV. Bizarrie, Aurantium callosum, FERR. 411.

Die Bizarrie ist, nach des Hrn. v. Münchhausen Beschreibung, eine der merkwürdigsten Pflanzen, und vieleicht die einzige wahre Zwitterpflanze. Der ganze Baum ist nehmlich halb Citronat und halb Orange; so daß man davon oculiren, mithin diese Sorte fortpflanzen kann, die doch immer geneigt ist, bald die eine, bald die andere

Digitized by Google

andere Art abzulegen, und ganz, entweder in Orange oder Citronat, auszuarten.

Ferrarius giebt an dem angeführten Orte zwar eine Zeichnung, aber keine Beschreibung, davon. Des *Bauhini* Citrum monstrosum de maximis, *Hist.* I, p. 96, soll vermuthlich diese Frucht vorstellen. Der erste, welcher diese Bizarrie beschrieben hat, ist Herrmann, und seine im Horto Lugd. Bat. p. 407 davon gegebene Beschreibung trifft ziemlich zu. Er nennet sie Malus aurantia hermaphrodita, fructu medio Citrio medioque Aurantio odoratissimo. Wenn und wie dieses Spiel der Natur entstanden sey, davon findet man nirgends Nachricht. Die Muthmaßung des Herrmanns und Anderer, daß sie durch eine künstliche Art zu oculiren, und durch Zusammenfügung zweier Augen von einer Citronat und Orange zuwege gebracht worden, widerspricht aller Wahrscheinlichkeit. Denn so müßte, wenn der Baum ganz entweder in eine Pomeranze oder Citronat ausartet, allemahl die nehmliche Art, wovon das Auge genommen worden, sich zeigen; die Erfahrung lehret aber das Gegentheil, und daß der Baum eben beim Ausarten auch spielet.

Die Blätter sind klein, schmal, oben und unten zugespitzt, ungestaltet, und haben keine beständige Form. Ihre äussere Oberfläche läßt sich nicht besser, als mit einer nach einer schweren Wunde geheilten Haut voller Narben und Nähte, vergleichen; denn da die Blätter der Pomeranzen glatter, vester, dicker und fleischigter, die von den Citronäten aber größer, schwammigter, häutiger und dünner sind, so veranlaßet deren Vermischung die besondere Gestalt. Oefters findet man Blätter, an denen der eine Lappen völlig pomeranzenartig, nehmlich glatt und größer wird, die andere Seite hingegen das ungestaltete Ansehen behält, und alsdenn folgen ganze Zweige, welche bloß Orange, oder, was seltener geschiehet, ganz Citronat sind; diese Zweige wachsen alsdenn

Digitized by Google

viel frecher und stärker, und ziehen, wenn man sie nic
sorgfältig wegnimmt, alle Nahrung an sich, so daß d
Zwitterzweige vertrocknen und ersticken, und der ganz
Baum, wie man es nennet, ausartet.

Die Blume ist auswendig roth; gleichet viel eine
Citronat, ist aber klein und gemeiniglich etwas ungestalt
nehmlich ein oder anderes Blatt ist kleiner, wie die übri
gen, oder schief.

Die darauf zum Vorschein kommenden Früchte stellen
unendliche Abwechselungen von Spielwerken der Natur
dar; die mehresten sind an der einen Seite Citronat, an
der andern Pomeranze; und da die Citronatfrüchte gröss
ser, schwammigter, fleischigter und länger sind, die run-
den Pomeranzen aber eine dünne glatte Schale, wenig
Fleisch und vielen Saft haben, so veranlaßet diese Zu-
sammensetzung wunderbare Gestallten. Der Theil, wel-
cher Citronat ist, stehet mehr hervor, macht oft einen
ordentlichen Schnabel, ist von Anfang an grüngelblicht,
das übrige aber grün. Dieses Grün erhält in der Folge
die ordentliche Orangen- jenes aber die Citronat-Farbe.

Die Saftfächer sind unordentlich, und gemeiniglich
haben die Früchte fast gar keinen Saft. Man findet
auch niemahls einen Kern darinn. Zu Zeiten sind die
Früchte gefingert; denn haben sie die ordentliche runde
Orangenform, hier und da aber kleine Streife von der
Citronat.

Man findet zu Zeiten an dem nehmlichen Aste, wenn
er sich in mehrere Zweige vertheilet, wovon einer oder
anderer ausgeartet ist, (nicht aber an dem nehmlichen
Zweige) Früchte verschiedener Art; wie denn in denen
Aanmerkingen van Landhuizen (Agremens de la Cam-
pagne), S. 382, Fig. 2, 3, 4, ein solcher dreifach ge-
theilter Ast vorgestellet wird, wovon das eine Reis eine
vermischte ungestalltete Frucht und Blatt, das zweite or-
dentliche Pomeranzenblätter nebst einer natürlichen Po-
meranze, und das dritte eine spitzige Citronat nebst deren
Blätter gebracht hat.

Am

Digitized by Google

Am merkwürdigsten scheinet dabei zu seyn; 1) daß, wenn an einem solchen Bizarriebaum Zweige in Orangen oder Citronaten ausarten, man alsdenn nicht allemahl die nehmliche Frucht, sondern öftere Spielarten erhält. So ist die oben No. 11 k) erwähnte rothe Pomeranze auf diese Weise entstanden; die daselbst No. 11 g) erwähnte buntlaubigte Pomeranze hat ebenfalls mehrere Arten von Citronaten daher fortgepflanzt, die man alsdenn Cedro della Bizarria nennet. 2) Daß die Zweige eher in Pomeranzen als Citronen ausarten. Gegen zehn in Pomeranzen ausgeartete Aeste wird man kaum Eine Citronat finden. 3) Wenn ein Zweig einmahl in eine einzelne Art ausgeartet ist, daß er nie wieder die Vermischung annimmt. An der rothen Pomeranze findet man zu Zeiten hellere Streifen, welche in die Gestallt der Citronaten einzuschlagen scheinen. Die Früchte aber nehmen allda nur die ordentliche, denen jungen Pomeranzen eigene grüne Farbe an, und legen auf diese Streifen die zufällige rothe Farbe ab.

Es ist hieraus zu schlüßen, daß solche Mißgeburt auf diese Weise entstanden sey, daß ein Saamenkorn zugleich von dem Staube aus einer Pomeranze und Citronat befruchtet worden. Das Saamenkern mus von einer Orange gewesen seyn, deswegen hat das Pomeranzen-artige an dem Baume die Oberhand, und er artet darinn am liebsten aus; bekommt auch am besten, wenn auf einen Pomeranzenstamm davon oculirt wird. Nie aber zeiget sich etwas Limonen-ähnliches daran.

Da bei der Vermischung zweierlei Arten Saamenstaubes in der Befruchtung nicht recht bestimmt werden können, welche davon eigentlich und vorzüglich der Kernen im Eychen annehmen sollen: so erfolget, daß noch itzt bei Ausartung eines Astes zufällige Ursachen wirken können, daß an denen daran wachsenden Früchten oder Blättern sich etwas Besonderes zeiget.

Digitized by Google

Von der Erzeugung dieser Bäume hat man unterschiedene Arten. Wenn man sie durch Stämeln aufziehen will, nimmt man die schönen Orangen-Kerne, welche am zeitigsten sind, oder die besten Saamen von faulen Früchten, die sich im Frühling mit leichter Mühe sammeln laßen, und säet sie im März oder April in lange und mit zubereiteter Erde angefüllte Geschirre oder Kosten, von deren Verfertigung ich weiter unten handeln werde. Diese Kerne stecket man 3 Queerfinger tief in solche Erde, und 3 Zoll von einander. Wachsen sie nun gar zu dick und gedrang auf, so ziehet man die, so am meisten eingeschränkt sind, heraus, damit man den andern mehr Platz mache. Von diesen Körnern kommen in 2 Jahren Wildlinge, welche in irdene Geschirre besonders zu pflanzen, und nach 5 oder 6 Jahren zu pfropfen sind. Man mus sie fleißig warten und von dem Unkraut säubern, auch zuweilen begießen, und sie mit ihrem Geschirr in warmen Mist seßen, damit sie desto besser treiben. Im Winter nimmt man diese Geschirre wieder heraus, und bringet sie ins Gewächshaus.

Die andere Art, Orangen-Bäume aufzuziehen, gehet viel geschwinder. Die Bäume, welche von Genua, Lissabon und aus der Provence geschickt werden, sind schon viele Jahre alt; daher man nur wissen mus, welche man zu erwählen hat. Diese Bäume kommen gemeiniglich im März, April oder Mai an. Einige ohne Erden-Klumpen und Krone; andere aber mit vielen Wurzeln und Aesten bekleidet, woran annoch die Blätter zu sehen sind. Die Wurzeln sind verwahrt und eingewickelt, damit ihnen die Kälte nicht schade.

Von den an Wurzeln und Kronen abgeworfenen Orangen-Stämmen erwählet man die höchsten und geradesten, ohne auf die Dicke zu sehen, welche mit der Zeit schon kommen wird. Die Wurzeln müssen unbeschädigt, stark und gelblicht seyn, so nicht ins Schwarze sticht, wie der Jaspis, welches von ihrer gegenwärtigen Beschaffen-

Digitized by Google

Beschaffenheit ein schlimmes und unfehlbares Anzeigen ist, daß sie bald abstehen werden. Am Ende mus man die Wurzeln abschneiden, damit man sehe, ob sie nicht allzu trocken, oder allzu feucht seyn. Hernach beschneidet man alle Wurzeln nach Gutdünken, und stellet sie etliche Stunden vor dem Pflanzen in das Wasser; alsdenn werden sie in dazu taugliche Gefäße gesetzt, und auf den Mist oder in das Treibhaus gebracht, damit sie desto eher einwurzeln. An diesen Orten behält man sie das ganze Jahr hindurch, bis man sie ins Gewächshaus bringet, und den folgenden Frühling setzet man sie in Garten-Gefäße, welche nach der Größe der Bäume die gehörige Proportion haben; jedoch mus man von ihrem Erden-Klumpen nichts abnehmen, und alsdenn ziehet man sie auf, wie andere Orange-Bäume.

Gewiß ist es, daß die mit Wurzeln, Aesten und Blättern bekleideten Bäume denen andern vorzuziehen sind, wenn anders der Erd-Klumpen, so ihre Wurzeln bedeckt, natürlich ist. Wenn der Stamm ein wenig geschüttelt wird, kann man sehen, ob solche Erde nur beigetragen ist; denn solche fällt gleich davon. Man erwählet allezeit einen hohen und geraden Stamm, und solche Aeste, die dereinst eine schöne Krone darstellen können. Die vor dem Erd-Klumpen herausstehenden Wurzeln müssen gelbgrün seyn; die Rinde von gemäßigter Feuchtigkeit und voll Saft; die Blätter steif und erhoben. Wenn man sie pflanzen will, werden die herausstehenden Wurzeln abgeschnitten, ingleichen die kleinen unnützen Zweige; die großen guten aber werden bis auf 3 oder 4 Zoll von dem Stamm bestutzet, damit man neue, stärkere und besser geordnete Zweige bekomme. Alsdenn setzet man den Erd-Klumpen in das Wasser, damit er anziehe. Wenn dieses geschehen, wird der Baum in einen dazu tauglichen großen Kübel oder Gefäß gepflanzet, gleichwie man die alten Orangen-Bäume versetzet. Man setzet sie in freie Luft, jedoch so, daß sie nicht gar zuviel Sonne bekommen.

Digitized by Google

Es giebt einige Orangen-Bäume, bei denen man sich an den Stamm gar nicht kehret, ob er groß oder klein sey, wie bei denen Zwerg-Stauden, und kleinen chinesischen Orangerien; jedoch ist der hochstämmige Orangen-Baum allezeit der schönste und edelste. Man mus eben nicht allemahl oculirte oder gepfropfte Bäume nehmen. Die Wildlinge, so an ihren Stacheln zu erkennen, sind bisweilen viel schöner, allezeit aber stärker und erhabener, als die gepfropften. Nur ist der einzige Fehler bei ihnen, daß sie eine viel gelblichere grüne Farbe, als die andern, haben, und wenig Blühten, folglich auch wenig Früchte, tragen. Man mus auch zum Unterscheid einige Citronen und Limonien aussuchen, welche man an den Blättern erkennet, indem man an ihnen das kleine Herzlein nicht findet, welches doch sonst denen Orangenbäumen gemein ist.

Gemeiniglich oculiret man einen Pomeranzenbaum auf einen Pomeranzenbaum, und einen Citronenbaum auf einen Citronenbaum. Man kann auch einen Citronen- und Limonien-Baum auf einen Pomeranzenbaum pflanzen; jedoch gehet dieses nicht so wohl von statten, und verursachet zum öftern eine Mißgeburt. Diese Pfropfung geschiehet entweder mit Aufsetzung eines guten Aeugleins, oder durch Zu- und Heranziehung eines guten Astes. Das Instrument, womit man dieselbe verrichtet, heißt ein Oculir-Messer, welches am Ende des Heftes ein flaches Bein hat, in Gestallt des Spatels eines Wundarztes. Wenn man nunmehr oculiren will, so schneidet man von dem Pomeranzenbaum einen im vorigen Jahre hervorgewachsenen Zweig, allwo man gute Aeuglein, so im Frühling hervorgekommen, findet, denen man alle Blätter abschneidet. Bei jeder Pfropfung brauchet man nur Ein Aeugelein; also werden mehrere auf einen Zweig genommen. Alsdenn wird auf demselben das Zweiglein, in Gestallt eines Trianguls, geschnitten, und ohne Verletzung mit dem Oculir-Messer geschwind abgelöset,

Digitized by Google

gelöset, nachdem man schon vorher auf dem Wildling den Platz dazu erwählet hat; machet alsdenn geschwind den Einschnitt, und an demselben einen in die Länge, so lang nehmlich ungefähr das Auge, und so tief, als die Rinde dick; hält indessen das Auge mit dem von dem abgeschnittenen | Blatte übergebliebenen Stänglein in dem Munde fertig; löset mit umgekehrten Oculir-Messerlein die Rinde des Wildlings bei dem gemachten Einschnitte los, und fährt mit der Spitze des Auges darein, und zwar so, daß alles schön geschlossen, und die Seiten der Rinden des Wildlings das Auge herum bedecken. Wenn dies geschehen ist, so nimmt man groben Flachs oder Bast von den Linden-Rinden, und verbindet dieses ordentlich, doch also, daß die Mitte des Aeugleins, oder wo dasselbe austreiben mus, unverbunden verbleibe. Nach einem Monath schneidet man das Band auf, doch ohne solches völlig hinweg zu thun, sondern nur dem Saft freie Luft zu geben, welcher, ohne diese Hülfe, unter dem Auge wilde Zweige austreiben würde, weil er so sehr eingeschränkt gewesen.

Auf solche Art mus man zwar bei allen Bäumen, welche man oculiret, verfahren; allein, bei den Orangen-Bäumen hat man etwas Besonderes, nehmlich die Verkehrung des Auges, so daß solches Auge die Spitze in die Höhe haben mus, jedoch so, daß sich dasselbe stets mit dem Knospen aufwerts befinde. So mus auch der Einschnitt auf dem Wildling auf eine andere Art geschehen, indem der Queer-Schnitt unter dem langen angebracht werden mus, wie ein umgekehrtes T, und zwar wegen des Wassers, so leichter durch die große Oeffnung eindringen würde, welche man bei andern Bäumen über den langen Schnitt veranstaltet hat, bei den Orangen-Bäumen aber unten gemacht wird. Denn dieses einlaufende Wasser würde denen Augen schädlich seyn.

Die treibenden Augen oculiret man in dem Mai, da sie eben im ersten Saft sind; alsdenn schneidet man unverzüglich

Digitized by Google

verzüglich den oculirten Zweig 3 Zoll über dem eingesetzten Auge ab, damit der Saft völlig darauf losgehe, und geschwinder treibe. Die sogenannten schlafenden, oder die in dem Jahre ihrer Einsetzung nichts mehr treiben den, Augen, impfet man im Julius, August und September. Man schneidet ihnen aber den Zweig des Wildlings nicht gleich ab, sondern wartet bis auf den März, da der Saft in die Bäume steiget.

In dem Gentleman's Magazine, v. März 1750 und 23 St. der Physikalischen Belustigungen, Berl. 1754, 8. S. 989, f. wird folgende neue und sinnreiche Art, Orangerie-Bäume zu pfropfen, angegeben:

„ Man nimmt einen Topf mit einem kleinen ein- oder zwei-
„ jährigen wilden Stock darinnen, und alsdenn einen Sprößling von einem fruchttragenden Baume; läßt den Sprößling
„ einen Fuß lang oder mehr über den Stock hervor ragen, und
„ senket das dickere Ende 4 oder 5 Zoll tief in die Erde des
„ Topfes hinein; schneidet ungefähr einen Zoll lang von der
„ Rinde nebst etwas Holz, bis nahe an den Kern, von dem Stock
„ ab, und eben soviel von dem Sprößlinge, dergestalt, daß
„ die Wunden sich zusammenbringen laßen; nimmt aber genau
„ in Acht, daß Rinde auf Rinde und Holz auf Holz passe. Und
„ wenn der Stock dicker ist, als der Sprößling, so bringet man
„ die Rinde wenigstens von einer Seite zusammen, denn in der
„ Rinde fließt der meiste Saft, und ohne sie wird der holzigte
„ Theil nie zusammenwachsen. Wenn der Stock und der Sprößling auf besagte Art beschnitten sind: so bringet man ihre
„ Wunden zusammen, windet Flachs oder Wolle um die ganze
„ Wunde, und bestreichet sie mit Leimen, so wie bei dem gemeinen Pfropfen zu geschehen pflegt. Man begießet den Topf
„ reichlich, und setzet ihn auf ein Mistbeet, allwo die feuchte
„ Erde in dem Topfe den Sprößling solange ernähret, bis er
„ mit dem Stocke zusammenwächst. Diese Arbeit kann zu allen Jahrszeiten, sowohl im Frühling als im Winter, vorgenommen werden. Nach 6 Wochen löset man die Verbindung
„ auf, stutzet den Wipfel des Stockes über dem gepfropften
„ Orte, damit aller Saft in den Sprößling treten möge; läßt
„ aber den untersten Theil des Sprößlings bis zu dem folgenden
„ Jahre in der Erde, in welcher Zeit er Wurzel fassen wird;

„ schnei-

Digitized by Google

„ schneidet alsdenn den Sprößling unter dem gepfropften Orte
„ ab, so wird sich der eingewurzelte Theil selber erhalten, und
„ einen besondern Baum abgeben.

„ Die Vortheile, welche man durch diese neue Pfropfungs-
„ art erhält, sind folgende: 1) Kann sie fast zu allen Zeiten des
„ Jahrs vorgenommen werden, mit Zweigen, die von entfernte-
„ sten Orten herkommen. 2) Können Reiser eingepfropft werden,
„ aus welchen alsdenn sogleich fruchttragende Bäume werden.
„ 3) Gewinnet man ein Jahr zum Oculiren. 4) Wird der
„ Baum, den man aus dem Sprößlinge ziehet, geschwind und
„ völlig heranwachsen, weil der Stamm mit der Wurzel einer-
„ lei ist, und daher nicht, wie sonst zu geschehen pflegt, der
„ Sprößling verdirbt, weil er auf einem Stocke zu stehen kommt,
„ der nicht so gut treibet, als er.

Die Absaugung oder Ablactirung eines Pomeranzenbaums geschiehet ohne Unterscheid, und wird im Mai und August bei denen 2 Saft-Steigungen vorgenommen. Den Wildling nähert man einem andern Pomeranzenbaum, dessen Ast lang genug und tauglich seyn mus, mit dem andern verbunden zu werden, auf folgende Art. Man wirft die Krone des Wildlings ab, macht ihn alsdann eben, und spaltet ihn, um den andern Pomeranzen-Zweig, dessen Sorte man verlanget, beizubringen. Diesen Zweig probiret man mit Näherung an den Wildling, und da, allwo man siehet, daß er in die Spaltung eingesenket werden kann. Man beschneidet ihn, wie mit einem abgeschnittenen Pfropfreis verfahren wird. Es kann auch dieser Zweig zwischen die Rinde und das Holz des Wildlings eingelegt werden, wenn derselbe gar alt ist, gleichwie man auf Kronen-Art impfet, von welcher die Absaugung nicht mehr unterschieden, als weil der beigebrachte Zweig unabgeschnitten. Diese Pfropfung wird hernach mit langem Flachs fest verbunden. Alles dieses wird mit Baumwachs, und etwas Leinwand oder Papier, verklebet. Dieses verbleibet solange, bis man merket, daß Augen und starke Triebe erwachsen. Endlich wird der Zweig nächst der Pfropfung abgeschnitten, und mit grünem Wachs verstrichen.

Digitized by Google

Der Unterscheid dieser zwo Impfungen bestehet darinn, daß der Baumzweig zum Oculiren jung, der zum Absaugen aber stark und etwas alt seyn mus.

Man kann die Pomeranzenbäume auch leicht durch Steckung kleiner Reiser auf ein warmes Mistbeet, oder gar durch einzelne Blätter, fortpflanzen. Es ist besonders merkwürdig und angenehm zu sehen, wenn ein einzelnes abgebrochenes und in die Erde gestecktes Blatt unten am Stiel einen Knorpel (Callus) ansetzet, und aus diesem erst unter sich Wurzeln, bald aber davon oben einen Knospen, und aus solchem einen ordentlichen Stamm treibet. Man kann die Beschreibung und Zeichnung davon im Agricola nachsehen.

Es sind gar viele Dinge, welche zur Erhaltung und Unterhaltung der Pomeranzenbäume dienen; nehmlich: ein gutes Gewächs- oder Glas-Haus, die Zubereitung der Erde, die Versetzung, die Gelegenheit oder Lage in dem Garten, die Art, solche zu schneiden, die Begießung, die Zeit, solche ins Gewächshaus und wieder heraus zu bringen, die Art, sie in dem Gewächshause zu warten, und endlich, sie wider das ihnen nachstellende Ungeziefer zu verwahren. Wir wollen einen jeden aller dieser Puncte insbesondere abhandeln.

Es ist gewiß, daß ein gutes Gewächs- oder Glas-Haus das vornehmste Stück zur Erhaltung der Pomeranzen- und anderer Bäume, welche die Kälte nicht vertragen können, ist. Vor allen Dingen mus ein solches Haus mit den Fenstern gegen Mittag gerichtet seyn; niemahlen aber gegen Mitternacht, wegen der Kälte und starken Winde, so von daher kommen. Die Größe mus nach der Menge der Pomeranzenbäume, welche man hineinsetzen will, eingerichtet seyn, damit sie nicht zu gedrang stehen. Wenn dieses Haus etwas hoch ist, so theilet man die kleinen Bäume zwischen den großen auf hölzernen Staffeln ein, wodurch man eine große Länge des Gebäudes erspahret. Dieses Haus mus jederzeit

Digitized by Google

zeit ziemlich hoch seyn, damit man die Bäume nicht zu sehr einschränken darf, sowohl an ihrem Orte, wo sie stehen, als auch im Ein- und Austragen. An dem wohlgelegensten Orte vorn mus eine große Thüre seyn, und viele hohe Fenster, durch welche bei angenehmer Zeit die Sonne hinein dringen kann. Jede Fenster-Oeffnung mus dreifach beschlossen seyn; inwendig von einem mit Papier überzogenen Fenster-Rahm; auswendig mit hölzernen Läden; zwischen diesen beiden aber mit einem guten durchsichtigen Glas-Fenster. Alle diese müssen sich gut schließen, und noch dazu bei großer Kälte die kleinen Ritzen mit Papier verklebet werden. Die Mauern müssen stark, und ungefähr 2½ oder wenigstens 2 Schuh dick, die Seite gegen Mitternacht aber noch stärker, seyn, weil dieselbe die Kälte am meisten zu fürchten hat. Ueberdies müssen alle mit Stroh-Decken umhangen werden. Weil aber die Feuchtigkeit und Kälte sowohl von oben und unten, als von den Seiten, herkommen kann, so mus man das Gewächshaus wohl bedecken. Ist der Boden nur einfach, so füllet man Stroh zwischen den Brettern und der Dachung; ist aber eine Kammer oder noch ein Stockwerk darüber, so hat man das Stroh nicht nöthig, sondern vermacht nur daselbst die Fenster fleißig. Der Fußboden mus trocken, vest und ein wenig hoch seyn, oder doch zum wenigsten dem Grunde ausser dem Gewächshause gleich. Denn wenn man hinunter steigen mus, wird, nebst der zu besorgenden Feuchtigkeit, auch die Aus- und Einbringung der Pomeranzenbäume beschwerlich fallen. Daher sind die Gewächshäuser unter der Erde, als wie Keller ꝛc. weil sie keine Sonne haben, zu verwerfen. Die an einen Berg angebaueten, oder unter den Auswölbungen eines Absatzes stehenden, und von vorn der Sonne entgegengesetzten, sind vortrefflich.

Die Gelegenheit des Ortes zu verbessern, mus man mit der Erde helfen, und dieselbe nach der Natur des Pomeranzenbaums vermischen, alsdenn in den Kübel

oder

Digitized by Google

oder Pomeranzen-Kasten thun, welche, von allen Seiten durch die Sonnenhitze erwärmet, eine solche Wärme bekommen, so derjenigen gleich ist, die sie von Natur in warmen Ländern haben, wo sie stets in freier Erde stehen bleiben.

Die beste Zubereitung der Erde ist, wenn man den dritten Theil neue fette und starke Erde nimmt, oder Letten oder Leim darunter, welche, weil sie voll Kraft ist, schöne Zweige treiben wird; alsdenn den dritten Theil Schafmist, welcher 3 oder 4 Jahre hindurch wohl verzehrt ist, damit man der Erde Hitze gebe; und endlich den dritten Theil alter Erde von einem Mistbeet, um mit dieser eine Leichtigkeit beizubringen. Alle diese Erde mus man durch das eiserne Gitter werfen, damit man sie von Steinen säubere. Diese Vermischung ist besser, als diejenige, so aus noch mehrern Sorten bestehet, als: gestoßenen Ziegelsteinen, Taubenmist, Sand, Weinmark, u. d. gl. Sie ist aber nicht allein für die Pomeranzen-, sondern auch für alle andere Bäume, gut, welche man in Kasten setzet, ingleichen für die in irrdenen Geschirren stehenden Blumen.

Sonst kann dergleichen Erde auch folgendergestalt zubereitet werden. Auf einem Zimmerplatz, allwo viel Holzspäne vermodert sind, nimmt man solche Erde heraus, harket sie fein aus, oder bei einer Sägemühle, woselbst viel Sägespäne verfault sind, nimmt man dieselbe auch auf, thut dazu alten Mist, welcher ganz verfault und zu Erde worden ist, auch Erde an den Graben und Wiesen, so die Maulwürfe hervorgestoßen haben. Will jemand die Bäume sehr stark treiben, daß sie mächtig ins Holz wachsen und groß werden, der nehme von der Erde aus einem Grabe, wo ein Menschencörper verwesen ist, vermenge solche mit etwas Menschenmist, thue es um die Wurzel, und begieße es zuweilen mit etwas Wein und Wasser vermengt. Dieses wird den Bäumen einen so starken Trieb geben, daß sie in eine unge-

meine

Digitized by Google

meine Größe und Dicke aufschießen werden. Es pflegen auch wohl solche Mittel die Verkäufer dieser Gewächse zu gebrauchen, um den Käufern die Augen zu verblenden, als wenn sie von sich selbst so groß gewachsen wären. Allein, es ist dieser Fehler dabei, daß sie keine Früchte tragen, weil der Saft durch einen starken Trieb in das Holz und Blätter gehet; und wenn solche Bäume hernach in andere Erde kommen, welche nicht so gut ist, bleiben sie stehen, das Laub wird gelb und sie nehmen allgemach wieder ab.

Bei der Erde mus man sich vornehmlich in Acht nehmen, daß kein annoch unverfaultes Holz darunter sey, denn dieses ziehet Wasser an, welches sofort von der Fäulnis Theil nimmt. Wenn eine Wurzel dergleichen faules feuchtes Holz berühret, faulet sie leicht an, und zuweilen wird auf diese Weise ein großer Theil des ganzen Ballens von Wurzeln angesteckt.

Es ist unumgänglich nöthig, einen Pomeranzenbaum zu versetzen, wenn der Kasten oder Kübel, worinnen er stehet, nichts mehr nutz, oder zu klein ist, die Wurzeln zu fassen, oder, wenn der Baum nicht mehr recht treibet, indem die Erde halb, oder wohl gar, abgenutzt ist, und daher keine Kraft mehr hat. Wenn die Erde nur halb ausgezehrt ist, und der Kübel noch ein Jahr oder länger dauern kann, so darf man dem Pomeranzenbaum nur eine halbe Versetzung geben, indem man die Erde rund herum mit der Schaufel hinweg nimmt, ohne die Wurzeln zu verletzen, und frische dafür hinthut, welche hernach recht vest gestampfet oder getreten werden mus. Wenn aber die Erde gar nichts mehr nutz, und der Kübel verfault, oder für den Baum zu klein ist, so mus man denselben von unten auf folgende Art versehen.

Man erwählet einen zu der Größe der Wurzel des Baums sich schickenden Kübel von gutem Eichenholze, und inwendig mit Pech verpicht, auswendig aber mit Oel-

Digitized by Google

viel auf die Blühten oder Früchte zu sehen. Daher [illegible] auch die Pomeranzenbäume viel leichter zu beschneid[illegible] als andere Fruchttragende Bäume, an welchen [illegible] mehr Früchte als Holz verlanget, und beides zusamm[illegible] Diese Bäume beschneidet man, wenn sie aus dem G[illegible] wächshause kommen, ein wenig vor dem großen Trie[illegible] damit die übrig bleibenden Aeste sich den Saft zu Nutze machen können. Die Krone mus nach der Größe de[illegible] Stammes, der Wurzeln und des Kübels eingerichtet seyn Man formiret sie zu einer Kugel, und schneidet alle her ausstehende oder hangende Aeste dieser angenehmen Ründung hinweg. Doch mus die Krone nicht zu dic[illegible] seyn, oder zuviel Holz haben, so daß man alle Aeste von innen gar leicht von einander unterscheiden kann. Befindet sich eine Entblößung an einem solchen Baume, so wirft man einen nächstgelegenen alten Ast ab, welcher in kurzer Zeit austreiben und den leeren Platz mit Aesten anfüllen wird. Oder aber, man läßt einigen Aesten ihre Länge, ohne etwas abzuschneiden, bis sie durch die Oeffnung zur Ausfüllung dienen. Absonderlich aber mus man sich befleißigen, den Stamm so lang zu ziehen, als nur immer möglich ist, und die Aeste von unten auf abzuschneiden, und zwar ganz gedrang an dem Stamm, solche Schnitte aber mit Baumwachs zu bekleben, um die Sonnenhitze und das herabrinnende Wasser davon abzuhalten.

Man mus auch die Pomeranzenbäume abzwicken, und zu den Zeiten der zwei Triebe ausbrechen, indem man mit den Fingern die schwachen und unordentlichen, wie auch die allzu stark treibenden, Aeste abbricht, damit von jedem Triebe nur ein einziger starker Zweig verbleibe. Man mus sich hierbei nicht daran kehren, wenn viel Blühte zu Grunde gehet, denn der Baum wird alsdenn desto stärker treiben. Die allzu große Menge der Blühten und Früchte schadet zum öftern einem Baum, so daß man, auch ohne diese Ausbrechung, gezwungen ist, die

allzu-

Digitized by Google

allzu vielen Blühten hinweg zu nehmen, und nur soviel Früchte daran zu laßen, als nach Proportion der Größe des Baums nöthig ist, nehmlich auf einem kleinen 5 bis 6, und einem großen ungefähr 12 Pomeranzen. Es ist zu merken, daß die an der Krone abgeworfenen Bäume im ersten Jahre nicht auszubrechen sind, weil man deren ganze Länge nöthig hat, um bald eine neue Krone zu bekommen.

Das Begießen. Die Pomeranzenbäume erfordern wenige, aber zu rechter Zeit geschehene Begießungen. Es ist besser, man läßt sie ein wenig durstig werden, als daß man sie zu oft überschwemmet. Daß ein Baum die Begießung nöthig habe, erkennet man daraus, wenn seine Blätter weich und hangend werden, oder sich krümmen; ingleichen, wenn die Erde sich spaltet. Jedoch mus man es nicht so weit kommen laßen. Also besprenget man die Pomeranzenbäume alle Wochen einmahl, jedoch mit Maaßen, ausser der Zeit ihres Triebes und ihrer Blühten, so im Junius ist, da man sie alle Wochen zweimahl begießen mus. Die Wildlinge begießet man noch weniger, wenn man sie blühend machen will. Wenn man die Pomeranzenbäume in das Gewächshaus gebracht, und daselbst an ihren gehörigen Ort gesetzt hat, befeuchtet man sie gut und überflüßig, theils zur Bevestigung des im Uebertragen geschüttelten Stammes, theils auch, damit er den ganzen Winter hindurch Feuchtigkeit genug habe. Wenn die Thüren und Fenster des Gewächshauses wieder aufgemacht werden, d. i. im April, mus man die schmachtenden Bäume wieder befeuchten; auch mus dieses alsdenn, wenn man sie heraus gebracht und in den Gärten an ihren Ort gestellt hat, wie bei dem Hineinbringen, geschehen. In denen grossen Orangerien hat man ein auf 2 Räder gelegtes Faß mit einem ledernen Schlauch zum Begießen, welche Art bequemer ist, als wenn man sich der Gießkannen bedienet. Zuweilen bedienet man sich auch eines eisernen

Digitized by Google

Bohrers, damit man, bei großer Sonnenhitze, [illegible] Wasser denen Wurzeln zur Erquickung beibringe. [illegible] wird es auch nicht unrathsam seyn, die Krone alsdenn zu bespritzen. Im Sommer macht man eine Brü[illegible] von frischem Schaf- und Kuh-Mist, und begießet [illegible] mit die Wurzeln. Das Wasser, welches man im Wi[illegible]ter brauchet, mus jedesmahl einige Tage vorher im Hau[illegible]se in großen Kübeln stehen, damit die stärkste Kälte [illegible] von gehe.

Die Pomeranzenbäume werden mitten im Octob[illegible] ins Gewächshaus gebracht, da die Nächte und Mor[illegible]gen anfangen kälter zu werden. In die freie Luft abe[illegible] setzt man sie gemeiniglich mitten im Mai, wenn es nicht mehr frieret; mithin stehen sie 7 Monathe im Gewächshause, und 5 Monathe frei. Mit dieser Aus- und Einsetzung mus man sich nach dem gelinden Wetter richten. Zuweilen, wenn es mitten im Mai des Morgens noch frisch ist, und Reise setzet, kann man mit solcher Aussetzung 8 oder auch wohl mehr Tage verziehen; und wenn es im October schön ist, kann man auch wohl ihre Einsetzung auf einige Tage verzögern. Indessen nähert man sich mit denselben dem Gewächshause, damit man sie, bei der ersten eingefallenen Kälte, geschwinder einbringen kan. Wenn die Jahrszeiten regnerisch sind, so bringet man die Bäume eher aus dem Gewächshause, als zu trockenen und windigten Zeiten; hingegen kommen sie in den tiefgelegenen und morastigen Gärten später heraus, als in den hoch-liegenden.

Der Ritter Linné giebt zum Aussetzen die Zeit an, wenn der Eichbaum (oder der Maulbeerbaum) ausbricht, und zum Beisetzen, wenn das Colchicum blühet.

Es ist zu beobachten, daß man die Pomeranzenbäume allezeit bei schönem Wetter aus- und eintragen, und wenn sie eingebracht, nicht gleich die Fenster und Thüren schließen, sondern solche bis auf den ersten Reif offen lassen mus, damit die aus der freien Luft kommenden Bäume

derfel-

Digitized by Google

derselben nicht gar zu geschwind beraubet werden. Solches ist auch bei deren Herausbringung zu beobachten, da man sie durch Oeffnung der Fenster und Thüren vorher nach und nach an die Luft gewöhnet, nehmlich zu Anfange des Aprils, maßen ihnen sonst eine so schleunige Aenderung schaden würde.

Die mittelmäßigen Bäume werden auf Tragen oder Schleifen fortgebracht, oder mit Stangen, so an den eisernen Haken der Kübel vestgemacht werden, welche zwo Personen gar leicht tragen können; die gar starken Bäume aber werden auf niedrige, durch Pferde gezogene, Karren gesetzt.

Die Art, diese Bäume in dem Gewächshause zu warten, bestehet mehrentheils in fremder Wärme, welche man beibringen mus, damit man die allzugroße Kälte abhalte, welche sonst eindringen könnte; welches geschehen kann, wenn ein Gewächshaus auch noch so gut vermacht ist, und die Fenster und Thüren auf das sorgfältigste verstopft sind. Daher mus man ein ganz kleines Feuer machen, und zwar so spät als man kann, indem die natürliche Wärme für die Bäume viel besser ist. Wenn solches vonnöthen sey, kann man aus kleinen mit Wasser angefüllten, und an verschiedenen Orten, absonderlich nächst den Thüren und Fenstern gesetzten Geschirren, erkennen. Man setzet auch einige an den Rand der Kübel, wodurch man den Grad der Kälte erkennet. Wenn das Wasser nur anziehet, ohne zu gefrieren, so hat man kein Feuer vonnöthen; gefrieret es aber, so mus man, so lange diese Kälte währet, einheizen.

Die Hitze mus mittelmäßig seyn. Das beschwerlichste ist, daß man eine gleich temperirte Hitze ohne viel Rauch mache, von welchem die Blätter abfallen. In Frankreich bedienet man sich gemeiniglich dazu einiger Becken oder Kessel, welche, ehe man in das Gewächshaus kommt, mit recht glüenden Kohlen angefüllt werden. Diese Gefäße werden nächst den Thüren, zu Ende oder

Digitized by Google

in der Mitte der kleinen Gänge zwischen den Kübeln getheilet. Jedoch mus man sich wohl in Acht nehm daß man sie nicht unter die Aeste einiger Bäume weil sonst die Blätter unfehlbar davon abfallen wür Einige verwerfen die Ungleichheit des Kohlen-Feu welches im Anfange heiß, hernach schwach, und du seinen Rauch die Feuchtigkeit des Saftes austrock kann, welcher doch zur Erhaltung der Blätter so nöth ist. Daher bedienen sie sich der teutschen Oefen, der Rauch sich von aussen in dem Canin verlieret. Sol werden mit Holz mäßig eingeheizt, von welchem, wen man weis, wie lange solches im Verbrennen dauer nachgelegt wird. Man kann sich auch aufgehängt Oel-Lampen bedienen, sowohl in der Mitten, als an d Enden des Pomeranzenhauses, absonderlich aber nahe den Thüren und Fenstern, durch welche die meiste Käl eindringet. Die davon verursachte Hitze ist gelind, un stets gleich. Zu gebührender Zeit müssen sie wieder ge füllet werden, ohne die Aufhörung der Wärme zu be sorgen, wenn man nehmlich in Acht nimmt, wie lang eine solche Lampe brennt, damit man sich darnach rich ten könne. Man brauchet viel oder wenig solcher Lam pen, nach Beschaffenheit eines kalten oder warmen Po meranzenhauses; und man hänget dieselben in etwa hoch, damit der Rauch den Bäumen nicht schade. Ge wiß ist es, daß das Lampen-Feuer viel gleicher, als das Kohlen-Feuer, sey; weil man aber gleichwohl auch von dem Rauch derselben nicht befreiet ist, so sind die teutschen Oefen, in denen man mit Holz ein gemäßigtes Feuer macht, vorzuziehen. Man bedienet sich insonderheit dererselben in England, Holland, Schweden, Teutschland ꝛc.

In denen gewölbten, oder unter der Erde befindlichen Pomeranzenhäusern, als: in Frankreich, zu Versailles und Meudon, macht man selten Feuer, weil sie, bei guter Schließung, von sich selbst warm genug sind.

Digitized by Google

sind. Die Lampen werden daselbst nur bei gar großer Kälte angezündet. Zu Seaux und St. Cloud bedienet man sich der Kohlen, weil sie frei sind, und Gallerien vorstellen.

Man mus sich in Acht nehmen, daß man die Orangenbäume nicht zu nahe an die Mauer setze, theils wegen des Frostes, theils auch, damit man sie zuweilen durchsuchen kann. Man setzet sie in gerade nach der Schnur gezogene Gänge auf hölzerne Staffeln, oder Creuzhölzer, um die Feuchtigkeit zu vermeiden.

Bei starken Regen- und Thau-Wetter, zu welcher Zeit es gelind ist, mus man einige Fenster aufmachen, wodurch die Bäume Luft bekommen. Wenn im Winter die Stämme schwitzen, werden sie mit einem Schwamm oder wollenen Tuche abgerieben. Die Borke kann nicht vertragen, daß sie mit einem scharfen Instrument geschabet wird.

Die Pomeranzen- und Pompelmuß-Stämme stehen noch eher dumpfig; die Appelsinen erfordern schon mehr Luft; die Citronen wollen gar nicht eingepreßt stehen, und die Citronaten und Limöngens wollen noch mehr Freiheit haben. Man mus also die leztern ja nicht, ob es gleich die zärtlichsten sind, nahe an den Ofen stellen.

Im Herbst, ehe die Bäume beigesetzt werden, müssen alle noch daran sitzende Blumen abgepflückt werden, weil sie sonst schimmeln, und die Fäulnis ganzen Zweigen mittheilen.

Im Winter darf eigentlich kein Baum treiben; die kleinen Triebe werden schwach, und der Baum wird im Sommer krank werden. Eine Ausnahme haben junge aus Kernen gezogene Stämme.

Wo ein Stamm anfängt zu faulen, oder Gummi auszulaßen, mus man das Schadhafte je eher je lieber wegnehmen, bis man ganz frische Borke erhält; denn so weit solche bräunlich ist, hat sich der Schaden schon mitgetheilt, und frißt weiter um sich.

Digitized by Google

In wärmern Gegenden pflanzet man die Stämme in die Erde, und bauet des Winters Häuser über sie, welche im Frühjahr wieder weggenommen werden. Diese Methode beschreibt Hr. v. Justi, in No. 53 der Götting. Policeiamtsnachr. v. J. 1757, und versichert, daß man in Italien, Frankreich, und auch an einigen Orten Teutschlandes, auf diese Weise verfahre, und dadurch weit mehrere Früchte von der Orangerie erhält, als bei dem öftern Umpflanzen der Bäume in Kästen geschiehet. Statt der Ofenwärme werden hier unter der Erde hinlaufende Röhren vorgeschlagen, in die man heißes Wasser gießen soll.

Gleichwie aber der Pomeranzenbaum von Natur eine große Reinigkeit erfordert, sowohl wegen seiner Blätter, als auch wegen seines Holzes: also mus man, ehe man dieselben völlig herausbringet, deren Aeste und Blätter von dem Spinnengewebe, wie auch andern Unrath, wohl reinigen und säubern.

Mittel wider das Ungeziefer. Es ist nicht genug, daß man diese Bäume wider die ihnen schädliche Kälte und Winde verwahre, sondern man mus auch Mittel wissen, sie von dem Ungeziefer, als: Läusen, Ameisen und Ohrwürmern, welche sie sehr beschädigen, zu befreien.

Die Blattläuse, Coccus hesperidum LINN. sowohl, als die Ameisen, sind ein Zeichen, daß ein Baum einen Schaden an der Wurzel hat, welcher veranlaßet, daß die Blätter verdorbene Säfte, in Gestallt eines Honigs, ausschwitzen, welcher jenem Ungeziefer angenehme Nahrung giebt, und worinn sich hernach ein schwarzer, das Ausdünsten der Blätter verhindeender, Staub setzet. Wenn diesem Ungeziefer Nahrung fehlet, vermehren sie sich wenigstens nicht häufig, und sind leicht zu vertilgen. Eigentlich fügen die Läuse an sich selbst denen Pomeranzenbäumen wenig Schaden zu, als daß sie ihn durch ihre Brut, welche sie zur Herbstzeit legen, unsauber machen.

Diese

Digitized by Google

Diese Brut gleichet denen Rost-Flecken; wenn sie aber im Frühlinge einer Linse groß werden, kriechen sie aus, wodurch ihre Zahl vermehret wird, und neue Bruten zu erwarten sind. Man kann den Baumläusen nicht früh genug zuvorkommen, wenn sie sich einzeln sehen laßen; wo sie aber erst überhand genommen haben, ist kein ander Mittel, als einen Baum kurz abzustutzen, die Zweige mit einem Lappen, worinn man feuchte Erde nimmt, sanft abzuscheuren, und mit Wasser nachzuspülen, auch Acht zu geben, daß nichts Schwarzes sitzen bleibe; hiernächst den Baum in ein kleiner Gefäß zu setzen, und, wo man Gelegenheit hat, ihn mit Mist oder Loh-Erde zu treiben.

Die Ameisen fressen die Pomeranzenblühten, und verunreinigen die Blätter; sie werden durch die Brut der Läuse auf die Bäume gebracht, welche man nur fleißig hinwegthun darf, wenn man von diesem Ungeziefer befreit seyn will. Das Sicherste ist auch, ihre Nester aufzusuchen und zu zerstöhren; denn so lange, wie sie da sind, suchen sie Nahrung, und alle Mittel helfen vielleicht auf einige Tage, aber nicht auf beständig. Ein Mehreres davon findet man unter dem Articul Ameise.

Die Ohrwürmer sind beschwerlicher zu vertreiben. Sie durchnagen alle Blätter. Man bekommt sie vermittelst an verschiedenen Orten gestellter Papier-Düten. Man setzet auch kleine irdene, bleierne oder eiserne Gefäße mit Wasser unten an einen jeden Kübel, damit sie hineinfallen, wodurch dieses Ungeziefer, gleichwie die Ameisen, verhindert wird, an dem Kübel hinauf zu kriechen. Bisweilen hat man runde Gefäße von 2 Theilen, welche man um den Stamm herum zusammenmacht, damit sie denselben fassen, und nachher solche wohl mit Flachs oder Baum-Moos verstopfet. Diese Gefäße füllet man mit Wasser; wenn nun der Ohrwurm, der von Natur das Wasser fürchtet, hinzukommt, kehret er wieder zurück, ohne etwas zu beschädigen.

Digitized by Google

Mittel, die kranken Bäume wieder herzustellen. Die Krankheiten der Orangenbäume entstehen von einem übeln Gewächshause, tadelhafter Einsetzung in die Kübel, allzu abgenutzter Erde, einigen verfaulten Wurzeln, allzu großer Hitze oder Kälte, allzu vieler Begießung, übler Beschneidung, Ungeziefer und Würmern, welche sie ihrer Blätter berauben, und endlich von Winden und Hagel, welche ihre Aeste zerbrechen, und ihre Blätter zu Schanden machen.

Sobald man siehet, daß ein Pomeranzenbaum matt und schwach wird, mus man ihn von den andern hinweg und an einen besondern Ort thun, allwo er vor der Sonne sicher ist, welche ihn brennen, und seinen neuen Trieb bald gelb machen könnte. Daselbst läßt man ihn, bis er wieder völlig hergestellt ist, womit es zuweilen etwas langsam hergehet.

Wider ein übses Gewächshaus ist kein anderes Mittel, als ein anderes zu bauen, um im folgenden Jahre die kranken Pomeranzenbäume hinein zu setzen. Was die tadelhafte Einsetzung in die Kübel anbelanget, so mus man keine Zeit verlieren, den Baum aufs neue einzusetzen.

Die Erde wohl zu erforschen, ist das Vornehmste. Ist sie völlig ausgenutzt, mus man den Baum unverzüglich aus dem Kübel thun; glaubt man aber, daß sie noch gut sey, mus man den Baum nur halb versetzen, und seine Wurzeln wohl betrachten; sind einige verfault oder abgestanden, so schneidet man sie bis auf das Frische ab, beschneidet nachher die Hälfte des Erdklumpens, und schließet ihn auf den Seiten und unten wohl ein, damit er neue Wurzeln bekomme, welche die Krone wieder in einen rechten Stand bringen können.

Das allzu viele Feuer, so sie gehabt; die Kälte, die sie ausgestanden, entweder indem man sie zu früh aus dem Gewächshause, oder zu spät hinein, gebracht; das allzu viele Holz, so man ihnen gelaßen; die Unsauberkeit,

Digitized by Google

Text der Aeste, und die Verfolgung von dem Geschmeiß und Würmern, sind klare Kennzeichen der Unwissenheit desjenigen, der sie aufziehen sollt. Alle diese Zufälle verursachen, daß, wenn der Baum nicht seine Blätter verlieret, doch ein Theil von seinen Aesten absterbet; alsdenn muß man die ganze Krone abwerfen. Hat man einige abgestandene oder ausgedorrte Aeste, so schneidet man sie bis an das Frische hinweg, und läßt nur nach Proportion der Würzeln stehen; denn die Krone muß die Nahrungskraft nicht übertreffen. Wenn man die Aeste bis auf den Stamm abschneidet, so muß man die stärksten behalten, und die kleinsten schneiden, wenn schon Blätter oder Blühte darauf vorhanden, ja des ganzen Baumes nicht verschonen, um ihm wieder aufzuhelfen. Macht ein kranker Baum, bis in die Mitte seiner alten Aeste und Stammes, starke Triebe, so muß man die mit schwachen Zweigen angefüllten Aeste abwerfen, damit man das Austreiben des Baumes befördere. Diese neue Triebe sind im Anfang gelb und schwach; allein sie werden grün, wenn sich die Wurzeln genugsam verstärkt haben, solche zu unterhalten.

Absonderlich aber muß man sich befleißigen, die neuen Triebe, von Unreinigkeiten und Ungeziefer rein zu halten, die Blühte hinweg zu nehmen, und keine Frucht darauf kommen zu laßen; denn auf kranken Bäumen brauchet man nur Blätter und Holz.

Die vom Winde zerbrochenen Blätter muß man abschneiden, und die vom Hagel zerrissenenen abreißen. Es ist auch dienlich, einen solchen Baum, der an seinen Wurzeln nicht beschädigt worden ist, alsdenn zu versetzen. Wäre aber der Erdklumpen erschüttert worden, so müßte man die Ritze mit Erde wieder anfüllen.

In Teutschland bringet man einen solchen kranken Baum alsobald auf einen frischen warmen Mist in das Treib-Haus, allwo er wieder austreibet, wenn man ihm zuvor das Beschädigte oder Ungesunde an

Digitized by Google

den Wurzeln und Aesten ohne Barmherzigkeit weg genommen hat.

Man mus, wenn man dergleichen kranke Bäu wieder zurecht bringen will, Geduld haben. Ein Or genbaum treibet zuweilen in 2 oder 3 Jahren wed Wurzeln noch Zweige, ob man ihn schon fleißig wart und aufs neue in ein gutes Erdreich und Kübel gese hat, der weder zu groß noch zu klein ist. Wenn er n an dem Stamm und Aesten grün erscheinet, so darf ma ihn nicht verändern, maßen er sich mit der Zeit sch wieder erhohlen, und stärker als ein anderer treiben wir Stehet ein Pomeranzenbaum schon seit 4 oder 5 Jahre im Kasten oder Kübel, und treibet nichts, als einige gel liche Blätter, so mus man im folgenden Jahre die Er verändern, ohne zu warten, bis er völlig krank sey. Eben hierdurch wird die bevorstehende Krankheit verhindert.

Nutzen und Gebrauch der Theile des Pome ranzenbaums. In der Medicin sind die Blumen, die Frucht, die Rinde und das Mark dieses Baums vortreffliche Mittel bei unterschiedlichen Krankheiten; insbesondere leisten die Pomeranzenblätter bei hysterischen Zufällen, und allen solchen Krankheiten, die von einem Fehler in den Nerven herrühren, auch selbst bei der fallenden Sucht, gute Dienste. Man kann in solcher Absicht entweder die Blätter als ein Pulver gebrauchen, oder auch das Pulver davon in einem dazu schicklichen Trank aufkochen. Man nimmt z. E. nach des Herrn v. Haen Rathe, 120 Pomeranzenblätter, so ungefähr 1 Unze und 6 Quentgen betragen, läßt solche 2 bis 3 Stunden lang in einem wohlverschlossenen Gefäße in 20 Unzen Regenwasser sieden, seihet es alsdenn durch, und gießet 10 Unzen rothen Wein, nebst soviel Zucker, als nöthig ist, um das Getränk angenehm zu machen, darunter. Der Kranke nimmt jeden Tag, nach Beschaffenheit des Zustandes, 2, 3 bis 4 mahl, 2 oder 3 Unzen davon. Ehe man denen mit der fallenden Sucht behafte-

ten

Digitized by Google

den Personen dieses Mittel verordnet, läßt man ihnen vorher auf dem Fuß eine Ader öffnen, um dadurch das Ableiten der stockenden Säfte zu bewirken, und verschreibet alsdenn die Pomeranzenblätter, und zwar auf zweierlei Art; entweder in Pulver, zu ½ Quentgen, so man Morgens und Abends auf einmahl nehmen muß, oder in einer Abkochung, da man eine Handvoll hacket, und solche in 1 Pfund Wasser bis zur Hälfte einsieden läßt. Dieses Decoct seihet man durch, und läßt es dem Kranken des Morgens auf einmahl einnehmen.

Aus den Pomeranzenblättern wird ein Oel gezogen, so zu den offenen Schäden überaus bewehrt seyn soll; absonderlich, wenn man auch noch dazu die frischen Blätter des Tages zweimahl auf den Schaden leget.

Das Pomeranzen-Holz ist noch vester, als das Citronen-Holz, und zu sauber ausgelegter Tischlerarbeit sehr gut, aber nicht sehr häufig zu haben.

Die kleinen unreifen Pomeranzen, insgemein Curassau genannt, Mala aurantia immatura oder viridia, Fr. Petites Oranges, oder Orangelettes, ingleichen Petit-Grain, werden in den Handlungen der Specereihändler, Droguisten, Apotheker und Italiener insgemein getrocknet geführt, und, weil sie getrocknet sehr hart und vest sind, gedrechselt, polirt, und als Corallen angereihet verkauft; und sind, wegen ihres guten Geruchs, zu Paternostern und Rosencränzen sehr beliebt.

Die Pomeranze enthält einen Saft, der von gelinder Säure, erfrischend, magenstärkend, eröffnend, und sehr geschickt ist, faulichte Säfte im menschlichen Cörper, und besonders die scorbutische Verderbnis zu verbessern, und die Galle flüßiger zu machen. Fieber-Patienten und Gallsüchtige, oder diejenigen, welche faule Krankheiten haben, dürfen dieselbe mit Maaßen genüßen, es wäre denn, daß sie Husten, oder Reiz im Magen oder an den Därmen hätten.

An

Digitized by Google

An den Speisen wird vornehmlich der Saft von den bittern Pomeranzen gebraucht, und mus derselbe nicht eher an ein Gericht gethan werden, als bis es ganz fertig ist; denn kocht der Saft mit, so verlieret er den angenehmen Geschmack.

Von Pomeranzen macht man ein Getränk, welches Bischof heißt, wovon ich am gehörigen Orte handeln werde. Ingleichen macht man von Pomeranzen-Saft mit Wasser und Zucker, eine gewisse Art kühlender Getränke, welche die Franzosen Orangeade nennen, und eben so wie die Limonade bereitet wird, davon bei diesem Worte nachzusehen. Jedoch wenn die Pomeranzen gut sind, und fein viel Saft haben, so darf man ihrer nur 3 oder 4, nebst 8 bis 10 Schalen, darzu nehmen, um ihm einen Geschmack zu geben, und sodenn, wie zur Limonade, etwas Zucker thun. Wenn man aber auch gern einen guten Geruch haben wollte: so kann man etwas Bisam und präparirten Ambra darzu thun.

In der Küche und Zuckerbäckerei nutzet man die Pomeranzen folgender maßen.

Wenn man die Pomeranzen einmachen will, daß sie ganz bleiben, so nimmt man schöne dünn-schälige Pomeranzen, welche nicht fleckigt sind, und ihren vollkommenen Saft haben, schneidet sie Stern-weise, aber nicht tief hinein, oder man kann solche auch Schrauben-weise schneiden, und löset nur die Schalen auf das subtilste ab, damit der innere Apfel mit seinem Häutlein ganz bleibe. Die äussere Schale mus deswegen mit großem Fleiße ganz zart von dem Apfel gelöset werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzusehen ist, als stünde der Apfel nur gleichsam in der Schale; absonderlich aber mus das weiße harte Häutlein, welches den Mark umgiebt, ganz bleiben, damit es im Sieden nicht berste. Hierauf leget man die also geschnittenen und zugerichteten Pomeranzen in ein verglasurtes sauberes Geschirr, darinnen sie wohl Raum haben, gießet frisches

Digitized by Google

ſches Brunnenwaſſer daran, und leget ein ſubtiles Brettlein darauf, damit ſie im Waſſer nicht empor ſchwimmen, läßt ſie alſo ein paar Tage wäſſern, jedoch daß ihnen täglich zweimahl friſch Waſſer gegeben werde; leget ſie nach dieſem in einen reinen verglaſurten Topf, gießet wieder friſches Brunnenwaſſer daran, wie zuvor, oder leget ſie, welches noch beſſer iſt, in ein ſiedendes Waſſer, daß es darüber zuſammen ſchlage, decket es knapp zu, und läßt es auf einer Gluth allgemach ſieden, bis die Schale gelind zu werden beginnet; alsdenn thut man ſie heraus auf ein ſchönes weißes Tuch, bedecket ſie auch mit dergleichen, und läßt das Waſſer davon abſeihen, oder vertrocknen. Inzwiſchen nimmt man zu 3 Pomeranzen 1 Pfund des ſchönſten Zuckers, oder, wenn die Pomeranzen gar groß ſind, zu 3 derſelben ¾ Pfund Zucker, und zu einem jeden Pf. Zucker ½ Maaß dieſes Waſſers, darinn die Aepfel geſotten haben, (wiewohl man auch, welches faſt noch beſſer iſt, friſches Röhrwaſſer dazu nehmen kann,) ſtößt den Zucker, oder leget nur ein Stücklein nach dem andern in das Waſſer, und läßt ihn alsdenn wohl ſieden, wie einen Syrup oder Julep, doch alſo, daß er nicht zu dick werde; alsdenn läßt man ihn verkühlen. Unterdeſſen aber leget man die Pomeranzen in ein weites Geſchirr, gießet den geſottenen Zucker darüber, und läßt ſie 2 oder 3 Tage, nachdem die Pomeranzen den Zucker bald oder langſam annehmen, wohl bedeckt ſtehen. Wenn er wäſſericht werden will, ſo ſeihet man ſelbigen davon ab, und ſiedet die Früchte damit wieder, wie zuvor. Dieſes wiederhohlet man zum drittenmahl, bis die Pomeranzen ſchön durchſichtig ſind. Man mus aber im Sieden fleißig Achtung geben, daß ſich die Schale nicht abſtoße, noch auch gar zu weit von dem Innern ſich abziehe. Endlich ſetzet man ſie in einem Geſchirre auf- oder neben einander, läßt die Zuckerbrühe noch ferner etwas dicklicht ſieden, bis ſie Fäden ſpinnet, hernach wie zuvor erkalten, gießet ſelbige

Digitized by Google

solches erkalten, und alsdenn wird davon so viel man den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kan. Denn allzu stark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken, wenn man hingegen allzu viel Zuckerwasser darunter thut, so wird er davon nicht nur trübe, sondern auch zu schwer.

Auf eine andere Art kann auch der Pomeranzen-Aquavit also bereitet werden. Man nimmt trockene Pomeranzenschalen, aber nur das Aeussere davon, ein ½ Pf. und 1 Nößel Spiritum Vini, thut solches zusammen in eine gläserne Flasche, setzet es 14 Tage lang an den warmen Ofen in Asche oder Sand, rüttelt es alle Tage um, seihet es alsdenn ab, süßet es mit Zuckerwasser ab, und filtriret es durch Löschpapier. Siehe auch Pomeranzen-Branntwein.

Pomeranzen-Biscuits oder Zuckerbrod, Biscuits à l'Orange. Man reibet in zween Löffel Pomeranzen-Marmelade etwas von einer Citrone, und thut beides nebst 6 frischen Eierdottern, in ½ Pf. gestoßenen Zucker. Alles dieses schlägt man mit einem Rührlöffel wohl durch einander, bis der Zucker mit der Marmelade und den Eierdottern recht vermengt ist. Alsdenn schlägt man das Weiße von 8 Eiern zu Schaum oder Schnee, menget es unter den Zucker, und thut 6 Loth gesiebtes Mehl darzu. Wenn alles wohl durch einander gemischt ist, setzet man die Zuckerbrode in papierne Formen, und läßt sie im Backofen backen. Ist dieses geschehen und das Papier weggenommen, so bedecket man sie oben mit einem weißen Zuckerguße von Pomeranzenblühtwasser, einem Eiweiß und rein-gesiebtem Zucker, welches alles wohl durch einander gerührt wird, bis der Zuckerguß weiß ist. Mit diesem mus man sie noch einmahl in den Ofen setzen, daß er trocken wird.

Pomeranzen in Branntwein, Oranges à l'Eau de vie. Es werden schöne Pomeranzen ½ Stunde lang in Wasser eingeweicht, damit sie sich desto leichter schälen laßen. Nachdem ihnen die obere Schale sauber abgeschnit-

Digitized by Google

schnitten ist, machet man unten am Stiel ein kleines rundes Loch, und wirft sie so ins Wasser. Man darf sie aber nicht hohl machen, sondern läßt sie nur in siedendem Wasser kochen, bis sie von der Nadel, womit man sie ansticht, abfallen. Nach diesem leget man sie in frisches Wasser, welches einige Zeit hernach wieder abgegossen wird. Ferner nimmt man soviel geläuterten Zucker, daß die Pomeranzen darinnen schwimmen, und läßt sie darinn zugedeckt 3 oder 4 Sude thun, schäumet sie ab, und läßt sie in einer Schüßel 24 Stunden in Zucker liegen. Den Zucker gießt man hierauf ab, und läßt ihn allein 7 oder 8 mahl aufsieden; hernach schüttet man ihn auf die Pomeranzen, und läßt sie bis zum folgenden Tage darinn liegen, an welchem man sie sammt dem Zucker aufs Feuer setzet, und 12 Sude thun läßt. Sodenn nimmt man sie weg, schäumet sie ab; und wenn sie in ihrem Syrup erkaltet sind, bringt man sie mittelst eines Löffels in gläserne Flaschen mit weiten Hälsen. Man gießet ferner so viel Branntwein, als der Zucker am Gewicht ausmacht, dazu, und läßt es zusammen auf dem Feuer ein wenig warm werden, damit beides wohl durch einander komme. Sobald es kalt ist, gießet man es in die Flaschen, und verwahret diese wohl, damit sich die Pomeranzen lange halten.

Pomeranzen-Branntwein. Man schneidet die Pomeranzenschalen, nachdem das Weiße subtil herausgenommen worden, in länglichte schmale Stücke, wie Kraut, wirft sie in eine gläserne Flasche, gießet starken Branntwein darauf, und setzet es an die Sonne. So oft man Schalen hat, kann man sie darzu thun, damit er kräftig und stark bleibe.

Wenn man Blähungen empfindet, so netze man ein doppeltes Tüchlein oder gebähetes Brod darein, so groß daß es den Magen bedecket, mache solches auf einer Gluth warm, und lege es laulich auf den Magen. Es stillet dieser Branntwein, zu 1 oder 2 Löffel eingenommen,

Digitized by Google

das Erbrechen, wenn es anders nicht von der [illegible] herrührt.

Pomeranzen, braun gesotten, Oranges de [illegible] tugal au Caramel. Das Fleisch der Pomeranzen, [illegible] von man die Schale in Branntwein gesetzt hat, [illegible] man in 4 Theile, wobei man sich in Acht nehmen [illegible] daß das dünne Häutchen, welches die Theile absonder nicht zerrissen werde. Hierzu hält man braun-ge[illegible] nen Zucker auf einem kleinen Feuer in Bereitschaft, welchen die Pomeranzen-Vierthel einzeln hineinge[illegible] sen, und mit einer Gabel umgewendet werden. Wen man sie wieder heraus nimmt, stecket man an jed Vierthel ein spitziges Steckchen, und stecket sie dann zwischen die Ruthen eines geflochtenen Korbes, dam der daran hangen gebliebene braun-gesottene Zucker i der Luft trocken werden könne.

Pomeranzen-Brod, wird eben so gemacht wi Citronen-Brod; siehe unter Citrus.

Pomeranzen-Brühe zu machen, wird ein Stück chen Schmalz, einer Nuß groß, heiß gemacht, ein Lö fel voll weiß Mehl darinnen geröstet, ein Glas Wein wie auch ein wenig Essig, und der Saft von einer Po meranze darzu geschüttet, mit Gewürznelken, Zucker und Zimmet gewürzt, alsdenn eine schöne reife Pomeranz nebst der Schale in dünne Schnittchen geschnitten, und solche, wenn die obige Brühe zuvor aufgesotten ist, dar ein gelegt; endlich läßt man diese Schnitten nur ein we nig mit aufsieden, und richtet die Brühe hernach an, über was man will.

Soll die Pomeranzen-Brühe insbesondere über Reb hühner oder schwarzes Wildpret gebraucht werden, so wird die obere Rinde vom Roggenbrod in Fleischbrühe gesotten, durch ein Tuch getrieben, Wein, Malvasier und Rosi nen-Essig daran geschüttet, und Pomeranzensaft darauf gedrückt; alsdenn schneidet man Citronen oder Pome ranzen zu Scheiben, und die Schalen davon klein und würfliche,

Digitized by Google

würflicht, wirft sie auch darein, würzet es hernach mit Ingwer, Pfeffer, Muscatenblühten, Gewürznelken und geriebener Muscatennuß, streuet Zucker und Trisanet darauf, und läßt alles zusammen sieden. Wenn dieses geschehen ist, wird das Rebhuhn in die Schüssel gelegt, daß die Brust über sich in die Höhe komme; hierauf lö-set man die Flügel, giebt dem Huhn einen Creuzschnitt über die Brust, gießet die Brühe darüber, leget die Ci-tronen- oder Pomeranzen-Scheiben oben auf das Huhn, bestreuet es mit kleingeschnittenen Citronenschalen und Zimmet; und wenn man will, so können auch Vierthel-weise geschnittene Pomeranzen nebenbei auf dem Rande der Schüssel herum gelegt, und so mit auf den Tisch ge-geben werden.

Pomeranzen-Compote, wird eben so gemacht, wie eine Citronen-Compote, und dürfen die Pomeran-zen nur Schnitt- oder Scheibenweise, nach eines je-den Belieben, geschnitten werden. Jedoch ist dabei zu erinnern, daß man bei den Pomeranzen keine Decoction von Aepfeln nöthig hat, und daß man den Syrup nur nach Perlen-Art sieden läßt.

Pomeranzen, Citronen, Bergamotten von Eis, in Gestallt der Früchte, Oranges, Bergamottes & Cé-dra glacées en fruits. Man wirft diese Früchte in siedend Wasser, und läßt sie weich werden, bis sich mit den Fin-gern Gruben darein drücken laßen. Sodenn leget man sie in kalt Wasser; und wenn man sie wieder hat abtropfen laßen, stößt man sie in einem Mörsel sehr klein, und läßt sie durch ein feines Sieb gehen. Hierauf läßt man eben soviel Zucker am Gewicht, als die Mar-melade ausmacht, nach großer Feder-Art sieden, thut die Marmelade in den Zucker, und rühret beides gut durch einander; hernach bringt man es in Eisformen, daß es auf dem Eise gefriere. Wenn es so weit ist, mus man es recht durcharbeiten, und in Formen thun, die nach der Gestallt der Früchte gemacht sind. Diese werden

Digitized by Google

in Papier gewickelt, und aufs Eis gesetzt. Alsdenn man ihnen, wenn sie auf die Tafel kommen sollen, Farbe, wie sie von Natur haben. Zu Pomeranzen Citronen nimmt man ein Stück Gummi-Gutt, reibet es auf einem Teller mit warmen Wasser, bis dunkle Farbe daraus wird. Zu der Bergamotte mus eben diese Farbe ein wenig mit einer grünen versetzen.

Pomeranzen-Essenz, siehe Pomeranzen-Aqua vit, und Pomeranzen-Branntwein.

Pomeranzen-Gebackenes zu machen, reibe die braunen Schalen von etwa 8 bis 10 Pomeranz ganz dünn ab, und thue sie in ein Geschirr; hierauf sch man die weiße Schale von dem Inwendigen auch schneide das Inwendige in 4 Theile, mache die Ker heraus, hacke das andere ein wenig klein, und thue zu den abgeriebenen Schalen, rühre alles mit ½ Pfun feingestoßenen und durchgesiebten Zucker, wie auch ½ Pf trocken gestoßenen Mandeln unter einander, und back es in einem Rand; oder man verfertige ein Unterbla von feinem Butterteig in einer Tortenpfanne, umkräusel den Rand fein zierlich, und alsdenn backe man es darinnen.

Pomeranzen-Gefrornes, von süßen Pomeranzen, Glace d'Oranges douces. In eine Kanne Wasser wird aus 6 süßen Pomeranzen der Saft gedrück und die kleingeschnittene äussere dünne Schale nebst ¾ Pf Zucker darzu gethan. Dieses mus sich eine Stunde lan durchziehen, und wird sodenn durch ein enges Haarsieb und darnach in einen Eistopf gegossen, in welchem e auf dem Eise gefrieret.

Pomeranzen, saure geröstet, Grillage d'Oranges aigres. Dazu nimmt man die Schale von etlichen sauren Pomeranzen; man kann aber auch diejenigen dazu gebrauchen, aus welchen über der Tafel der Saft ausgedrückt ist. Diese werden in kleine schmale Stückchen geschnitten, und müssen im Wasser 3 oder 4 Sude thun. Nach diesem nimmt man sie heraus in frisches Wasser, und

Digitized by Google

und läßt dieses wieder rein ablaufen. Zu ¼ Pfund solcher Schnittchen wird ½ Pf. Zucker nach großer Feder-Art gesotten, in welchen man die Schnittchen wirft, und sie mit dem Zucker unter beständigem Umrühren mit dem Rührlöffel kochen läßt, bis sie fast geröstet sind. Sodenn thut man ein wenig gestoßenen Zucker dazu, und setzt sie Häufchen-weise auf Kupferbleche, die mit etwas Oel bestrichen sind.

Pomeranzen zu kochen. Man nehme süße Pomeranzen, und siede sie eine gute Weile ganz in Wein, nehme sie alsdenn heraus, und schäle sie, jedoch so, daß die Schale daran bleibe, setze sie hierauf in eine Schüssel, schütte Malvasier oder Zucker dazu, setze sie auf Kohlen, laße sie kochen, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Pomeranzen-Marmelade. Süße Pomeranzen werden in Stücke geschnitten, ein wenig weich gedrückt, oben und unten das Harte weggeschnitten, und in Wasser geworfen, das bald sieden will. Dazu drückt man noch den Saft einer Citrone, läßt sie kochen, bis sie sich weich anfühlen laßen, und nimmt sie heraus in frisches Wasser. Ferner drückt man sie stark durch Leinwand, daß das Wasser herauskomme, stößt sie alsdenn in einem Mörsel, und drückt sie mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, damit man soviel Marmelade, als möglich ist, heraus bringe. Auf ½ Pf. solcher Marmelade läßt man 1 Pf. Zucker nach großer Feder-Art sieden, menget die Marmelade recht wohl darunter, und setzet sie aufs Feuer, daß sie 6 oder 7 Sude thue. Wenn sie ein wenig erkaltet ist, fasset man sie in Töpfchen.

Pomeranzen-Mus. Auf zwo große Schüsseln nimmt man Pomeranzen, welche man 14 Tage gewässert hat; will man es in der Geschwindigkeit machen, so siedet man sie, bis sie gelind werden, thut die Kerne davon, und stößt sie mit einander zu einem Teige. Man nimmt eben soviel, oder etwas weniger, frische Butter, als die

Digitized by Google

Pomeranzen wägen, damit das Mus nicht zu fett wer
Die Butter stößt man unter die Pomeranzen, sam
eben soviel geriebenen Eierbrod; (wann dieses gar zu
und hart ist, mus es zuvor in Milch eingeweicht werd
ist es aber nicht altbacken, so nimmt man nur das ge
beue, und stößt oder rührt alles unter einander 1½ Sto
den; 12 oder 14 Eier werden auch dazu gebrau
Erstlich nehme man 8 Dotter, hernach 4 oder 5 ga
Eier; die Pomeranzen müssen vorher zu Mus gestoß
seyn. Man überzuckert es nach Belieben, richtet es
zwo Schüsseln an, macht einen Teig darum, bäckt e
und bestreuet es mit Zucker.

Pomeranzen en puits. Man schneidet an schöne
Pomeranzen das obere der Schale in Gestalt eines Dec
kels hinweg, thut in das Fleisch einige Schnitte mit dem
Messer, ohne die Häutchen zu zerschneiden, und streue
zart gestoßenen Zucker hinein. Den Deckel decket man
wenn man will, wieder darauf, und setzet sie so auf
die Tafel.

Pomeranzen- und Citronen-Sallat. Man
nimmt Citronen und Pomeranzen, und zwar von jeden
gleichviel, schneidet die Schalen in die Länge herunter,
das inwendige Mark aber nach seinen natürlichen Fugen
in Spalten oder Schnitten; von diesen leget man eine
um die andere in eine Schüssel, schneidet die abgeschnit-
tenen Schalen von den Citronen und Pomeranzen in
Bögen, leget sie in Zucker, schneidet auch eingemachten
Citronat ebenfalls in Bögen, zieret den Sallat damit
aus, schneidet sodenn einen Theil Citronat würflicht,
und streuet ihn auf den Sallat; nimmt ferner feine Hage-
butten, macht die Kerne heraus, richtet ein Gehäcke von
Mandeln, Zucker, Zimmet und Citronat zu, füllet es
in die Hagebutten, siedet sie auf Kohlen weich, läßt sie
alsdenn kalt werden, und leget sie dazu.

Eingemachte Pomeranzen-Schalen, L. Con-
ditum corticum aurantiorum, Fr. Ecorces d'Orange
confites,

Digitized by Google

bonfires, und Orangeat. Man hat davon zwo Gattungen, nehmlich eine, da der ganze Apfel nur in 2 oder 4 Theile zerschnitten, und nach ausgenommenem Fleische die Schale in Zucker eingemacht ist, welche eigentlich unter dem Nahmen der eingemachten Pomeranzen-Schalen, Fr. Ecorce d'Orange confite, verstanden wird; und eine, da die Schale in schmale und lange Streifen geschnitten, und also eingemacht ist, welche man insgemein Pomeranzen-Schnitte, F. Orangeat, nennet. Von den lezten werden die beßten von Lion, und von den ersten die schönsten aus Tours, in Frankreich, gebracht.

Pomeranzenschalen-Oel, L. Oleum corticum aurantiorum, Fr. Huile des Zestes & de la Peau d'Orange, kann auf zweierley Art erhalten werden, nehmlich durch die Destillation, und durch Auspressung der Schalen.

Pomeranzen-Sulze zu machen, nehme man ½ Pf. Zucker, gieße Wein und Wasser darauf, und zwar soviel, als zu einer Schüsselvoll hinlänglich ist. Hierauf muß man ganzen Zimmet und Gewürznelken darein legen, und sieden laßen, bis es ihnen den Geschmack heraus ziehet. Alsdenn werden einige Pomeranzen geschält, und zwar so, daß nichts Weißes daran bleibe; jedoch müssen die Pomeranzenkerne ganz bleiben. Wenn dieses geschehen ist, kann man das Weiße aus den Schalen sauber heraus thun, sie länglich schneiden, nebst den Pomeranzen ein wenig in frisches Wasser legen, alsdenn sie im Wasser übersieden, damit das Bittere davon kommt; hernach die Schalen nebst den ganzen Pomeranzen in die Sulze thun, dieselbe weich sieden laßen, und wieder auf einem Siebe abseihen, hierauf die Pomeranzen in die Schüssel, und die Schalen oben darauf legen. Die Sulze aber wird noch eine Weile mit Hausenblase gesotten, hernach kalt gemacht, 2 bis 3 mahl durch ein wollen Tuch hell abgeseihet, über die Pomeranzen

Digitized by Google

in die Schüssel geschüttet, und mit Mandeln ausgeziert.

Pomeranzen-Torte. Es werden soviel Pomeranzen genommen, als man zu brauchen vermeinet, alle Schalen davon abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder Stücke geschnitten, die Kerne herausgemacht, mit Zucker, Zimmet, kleingeschnittenen Pistacien und gestoßnen Zwieback angemengt, da man sodenn eine Torte auf beliebige Art davon verfertigen kann.

Pomeranzen-Wein, siehe unter Wein.

Pomeranzen-Zuckerbrod, siehe **Pomeranzen-Biscuits.**

Die **Pomeranzen-Blühten**, oder Orange-**Blühten**, L. Flores aurantiorum, oder naphæ, Fr. Fleurs d' orange, Fleurs de Naphe, oder auch wohl Jasmet, werden, ihres guten Geschmacks und angenehmen Geruchs wegen, in der Zuckerbäckerei sehr stark gebraucht. Man mus frisch gesammelte, unversehrte und recht weiße aussuchen. Ihr mäßiger Gebrauch stärket das Herz, hilft zur Verdauung, und giebt dem Magen Kraft; der übermäßige hingegen macht Schärfe in der Galle, und ist sehr hitzig.

Pomeranzenblühten-Branntwein, schielichter, Eau clairette de Fleurs d'Orange. Anderthalb Nößel Pomeranzenblüht-Wasser, eben so viel guten Branntwein, und ½ Pf. Zucker läßt man zusammen in einem wohlverwahrten Kruge 3 Wochen lang stehen. Man thut auch etwas gestoßenen Zimmet, und ½ Handvoll Corianderkörner, die ebenfalls gestoßen werden, dazu. Der Krug mus wohl-zugestopft an einem warmen Orte stehen, und alle Tage gerüttelt werden, bis man diesen Branntwein durchseihet und in Flaschen füllet.

Pomeranzenblühten-Clarequets. Zwölf Renetten-Aepfel schneidet man Scheiben-weise, läßt sie mit 1 Nößel Wasser solange kochen, bis sie zu einer Marmelade werden, und drückt sie durch ein Sieb, damit

Digitized by Google

mit man das Lautere davon bekomme. Zu diesem thut man 2 Löffelvoll Pomeranzenblüht-Marmelade, und rühret beides wohl unter einander, setzet es wieder aufs Feuer, gießet noch ein wenig Wasser dazu, läßt es 2 oder 3 mahl aufsieden, und schüttet es durch ein feuchtes Tuch. Soviel diese ausgekochte Brühe am Maaße beträgt, soviel Zucker läutert man auch, und siedet denselben nach Art des gebrochnen. Alsdenn schüttet man beides zusammen, läßt die Gallerte kochen, und untersuchet mit einem silbernen Löffel, ob sie gut sey. Fällt sie breit und glatt davon ab, so nimmt man sie vom Feuer, schäumet sie wohl ab, und gießet sie in die Clarequets-Formen, worinn sie auf dem warmen Ofen steif werden mus.

Pomeranzenblühten-Conserve. Von den Pomeranzenblühten werden bloß die Blätter genommen, ¼ Pfund davon abgewogen, und nur etwa 3 bis 4 mahl mit dem Messer gehackt, hernach aber auf einen Teller gelegt. Auf diese Blühten wird der Saft von einer Citrone gedrückt, damit sie sich weiß erhalten. Ferner läßt man 1 Pf. Zucker nach großer Feder-Art sieden, thut die Pomeranzenblühten hinein, und rühret darinnen mit einem Rührlöffel, ohne sie wieder aufs Feuer zu setzen. Mit dem Rühren fährt man solange fort, bis der Zucker am innern Rande des Topfes weiß wird; alsdenn schüttet man die Conserve in eine dazu fertig liegende papierne Form. Sobald sie kalt und recht vest worden ist, schneidet man sie, nach Belieben, in große oder kleine Täfelchen.

Pomeranzenblühten, wie mit feinem Drathe bezuckert, Fleurs d'Orange filées. Trockne eingemachte Pomeranzenblühten streuet man auf Kupferbleche, die mit gutem Baumöle ganz leicht überstrichen sind. Dazu hält man braun gesottenen Zucker auf einem gelinden Feuer beständig warm, tauchet zwo zusammengehaltene Gabeln in denselben, und läßt den daran hangen gebliebenen Zucker Faden-weise über die Blühten weglaufen;

Digitized by Google

laufen; jedoch mus man sich in Acht nehmen, daß man nicht zuviel Zucker auf einmahl auffasse. Sodenn kehrt man sie auf ein anderes Blech um, und läßt auf der andern Seite den Zucker Faden-weise, wie eben gemeldet darauf laufen.

Pomeranzenblühten feucht einzumachen, Confiture de fleurs d'oranges. Man pflückt von einer beliebigen Menge Blühten die Blätter ab, thut sie in siedend Wasser, und läßt sie kochen, bis sie mit dem Finger weich anzufühlen sind. Ehe man sie abnimmt, thut man 1 Unze gestoßenen Alaun dazu, damit sie weiß werden. Hernach wird wiederum siedend Wasser genommen, in welches man den aus einer großen Citrone gedrückten Saft, gleich darauf aber die Blühten, hineinschüttet, damit sie vollends weich werden, und sich leicht mit den Fingern zerdrücken laßen. Darauf kommen sie in frisches Wasser, in welches, (um die Blühten weiß zu erhalten,) ebenfalls der Saft von einer Citrone gedrückt wird. Zu jedem Pfund Blühten nimmt man sodann 4 Pf. Zucker, welcher geläutert werden mus. Diesen nimmt man vom Feuer, und läßt ihn stehen, bis er nur noch laulich ist; thut alsdenn die Blühten, die man zuvor hat abtropfen laßen, hinein, läßt sie bis zum folgenden Tage in Zucker stehen, hernach noch einmahl abtropfen, und setzt den Zucker aufs Feuer, daß er nach kleiner Faden-Art gesotten werde. Hierauf läßt man ihn noch einmahl laulich werden, gießt ihn so auf die Blühten, und läßt sie nochmahls bis zum künftigen Tage in Zucker stehen. Nach diesem setzt man den Zucker allein noch einmahl aufs Feuer, bis er nach großer Perlen-Art gesotten ist, nimmt ihn wieder ab, und gießet ihn nicht eher auf die Blühten, als bis er nur noch laulich ist. In dieser Verfassung wird das Eingemachte in Gefäße gethan, und wenn es völlig kalt worden ist, zugedeckt. Die Blühten, sobald sie in siedendem Wasser weich geworden sind, dürfen nicht wieder aufs Feuer gesetzt werden.

Digitized by Google

Pomeranzenblühten trocken einzumachen, Fleurs d'Oranges confites au sec. Anfangs verfährt man damit, wie mit solchen, welche feucht eingemacht werden, und läßt sie bis zum folgenden Tage im Zucker stehen. Sodenn nimmt man sie heraus, leget sie auf Kupfer-Bleche, daß sie abtrocknen, und bestreuet sie, mittelst einer Streubüchse, überall mit gestoßenem Zucker. Man läßt sie sofort auf dem warmen Ofen trocken werden, und hebet sie in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf. Im Nothfall nimmt man gleich feucht eingemachte, setzet das Gefäß damit in warm Wasser, daß der Zucker flüssig werde, nimmt die Blühten heraus, läßt sie abtropfen, bestreuet sie mit Zucker, und macht sie trocken.

Pomeranzenblühten-Essenz. Es werden soviel Blühten genommen, als man für gut findet, die aber alle recht aufgeblüht seyn müssen; diese thut man ganz in eine gläserne Flasche mit einem weiten Hals, und zweimahl soviel gestoßenem Zucker, als die Blühten am Gewichte betragen, menget beides wohl durch einander, stecket einen Korkstöpfel darauf, und bindet sie mit naßgemachter Blase zu. In dieser Verfassung wird die Flasche zweimahl 24 Stunden in den Keller, und eben so lange auf den Ofen, der durch ein gelindes Feuer beständig in gleicher Wärme erhalten werden mus, gesetzt. Alsdenn gießet man es durch ein Sieb, ohne es auszudrücken, und fasset es in kleine Fläschgen, die wohl verwahrt sind.

Diese Essenz dienet dazu, daß man abgezogenem Wasser und allerhand anderm Zuckerwerk, einen Geschmack von Pomeranzenblühten beibringet.

Pomeranzenblühten-Essig. Man setzet ½ Pf. Blätter von P. Blühten in zwo Kannen guten Weinessig an die Sonne, damit sich die Kraft herausziehe. Die Flasche mus wohl verwahret werden; darinn bleiben sie 3 bis 4 Wochen. Alsdenn gießet man sie durch ein feines Sieb, und hebet den Essig zum Gebrauch auf. Etliche pflegen auch, wenn sie diesen Essig anstellen, ein wenig

Digitized by Google

wenig Gewürznelken und gröblich zerstoßenen Zimmet darein zu thun.

Pomeranzenblühten gebacken, Fleurs d'Orange-pralinées. Man nimmt 2 Pf. wohlgelesene Blühten, läutert 2 Pf. Zucker, den man nach Art des gebrochenen sieden läßt, und wirft die Blühten in den Zucker. Wenn er einen Sud gethan hat, rühret man ihn mit einem Rührlöffel so lange, bis der Zucker zu Pulver wird. Sodenn schüttet man die Blühten in ein auf einer Schüssel stehend Sieb, damit der durchlaufende Zucker hineinfalle, läßt die Blühten in der Wärme trocken werden, nimmt ihnen den Zucker ab, indem man sie nochmahls in ein Sieb schüttet, und verwahret sie in einer Schachtel auf dem Ofen, oder sonst an einem trocknen Orte. Aus diesen Blühten läßt sich im Winter Zuckercand machen, und den Zucker kann man weiter zu anderer dergleichen Arbeit brauchen. Er wird zwar dadurch etwas braun, indessen thut er doch eben die Dienste.

Pomeranzenblühten-Gefrornes, Glace de fleurs d'orange. Man pflückt von den P. Blühten die Blätter ab, stößt eine gute Handvoll davon sehr fein in einem Mörsel, und rührt sie hernach in 1 Kanne laulich Wasser; wirft $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker hinzu; wenn dieser zerschmolzen ist, gießet man das Wasser 3 bis 4 mahl aus einem Gefäße in das andere; läßt es hernach durch ein reines Haarsieb laufen, schüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eise gerinnen.

Pomeranzenblühten-Geist. Man pflücket schöne großblätterige P. Blühten ab, und fasset 1 Pfund solcher Blätter, mittelst einer Nähnadel, in Form eines Rosencranzes, recht dicht an einander, dergestallt an einen Faden, daß an dessen beiden Enden ein ziemlich Stück leer bleibe; diese ziehet man mitten durch einen großen Korkstöpfsel, und verwahret sie mit Knoten auf der Oberfläche des Stöpfsels wohl. Die angefaßten Blühten hänget man sofort in eine große gläserne, mit einem

Digitized by Google

einem weiten Halse versehene, Flasche, und verstopfet die Mündung derselben mit besagtem Stöpfel, von welchem die Blühten schwebend herab hangen müssen, und weder auf dem Boden des Glases aufsitzen, noch in dem innern Umfange desselben irgendwo anstoßen dürfen. Die Flasche bindet man ferner mit einer Blase oder mit eingeweichtem Pergament wohl zu, und setzet sie an die Mittagssonne. Auf diese Art laßen die Blühten ihr Wasser in die Flasche fallen, sie selbst aber werden wie geröstet. Das herausgezogene Wasser füllet man in Fläschgen, die sehr vest zugestopft werden müssen, um sich ihrer bei Gelegenheit bedienen zu können. In Ermangelung der Sonne darf man nur die Flasche in gelinde Ofenwärme setzen.

Pomeranzenblühten, Geröstetes davon, Grillage de fleurs d'Orange. Knospen von Blühten, welche feucht eingemacht sind, werden aus dem Zuckersaft genommen, daß sie abtrocknen. Nach diesem wirft man sie in Zucker, der nach großer Feder-Art gesotten ist. Auf dem Feuer werden sie mit einem Rührlöffel beständig umgerührt, bis sie recht schönfarbig geröstet sind. Sobald sie vom Feuer genommen werden, drückt man den Saft von einer Citrone dazu, setzet sie sogleich in runden Häufchen auf Kupferbleche, die mit gutem Baumöle ganz leicht bestrichen sind, und läßt sie auf dem Ofen trocken werden.

Will man sie sogleich von rohen Blühten machen, so nimmt man nur die Blätter, läßt sie nicht weich werden, wirft sie, wie sie abgezupft sind, in Zucker, der nach großer Feder-Art gesotten ist, und arbeitet darinnen mit dem Rührlöffel so lange, bis sie geröstet sind. Wenn man sie vom Feuer abhebet, drückt man wiederum den Saft von einer Citrone hinein, und richtet sie wie die Knospen zu. Auf ¼ Pf. Blühten werden ¾ Pf. Zucker genommen. Zu den Knospen hat man nur halb so viel nöthig, weil sie bereits eingemacht gewesen sind.

Pome-

Digitized by Google

Pomeranzenblühten candirt, Fleurs d'Orange au Candi. Man pflücket von ½ Pf. Blühten die Blätter ab; dazu läßt man 1 Pf. Zucker nach Art des geblasenen sieden, nimmt ihn vom Feuer, und schüttet die Blühten hinein; in demselben bleiben sie eine gute Viertelstunde stehen, damit sie Zeit haben, ihr Flüßiges von sich zu geben. Nach diesem setzet man sie wieder auf Feuer, und läßt sie mit dem Zucker sieden, bis dieser abermahl nach Art des geblasenen gesotten ist. Alsdenn nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie halb kalt werden, worauf er in die Zuckercand-Formen gegossen, und auf den warmen Ofen gesetzt wird, bis er gut ist. Ob der Zuckercand so ist, wie er seyn soll, kann man, ehe er aus der Form gebracht wird, daran erkennen, wenn man an jede Ecke der Form ein kleines weißes Steckchen bis auf den Boden hinein stecket. Sobald man denket, der Zuckercand sey hart genug geworden, ziehet man die Steckchen heraus, und siehet nach, ob sie überall wie Diamanten funkeln. Sodenn stellet man die Form schief auf eine Ecke, läßt sie 2 Stunden lang abtropfen, und kehret sie hernach auf einem Bogen weiß Papier um.

Auf eine andere Art. Man schüttet ½ Pfund Blühten in 1 Pf. Zucker, der nach großer Feder-Art gesotten ist, läßt es 2 oder 3 Sude thun, und nimmt es vom Feuer. Wenn der Zucker merklich über die Hälfte kalt worden ist, nimmt man die Bluhten heraus, läßt sie abtropfen, und auf dem warmen Ofen trocken werden. Den Zucker setzet man wieder aufs Feuer, und läßt ihn noch einmahl nach großer Feder-Art sieden; darauf wird er in die Zuckercand-Formen gegossen, und wenn er halb abgekühlt ist, leget man die auf dem Ofen getrockneten Blühten darauf, drückt sie ganz sacht, und zwar eine so tief als die andere, mit einer Gabel nieder, und setzet oben darüber einen nach der Form gemachten Zuckercand-Rost, welchen man mit einem Gewicht beschweret. In dieser Verfassung kommt die Form in den Ofen, welcher

Digitized by Google

welcher in gleicher Wärme erhalten werden muß, bis der Zuckercand fertig ist.

Pomeranzenblühten-Knospen einzumachen, Boutons confits de fleurs d'Orange. Man nimmt Knospen von Blühten, die fast reif sind, ehe sie aufblühen, und sticht sie an verschiedenen Orten, besonders am Stiele, mit einer Nadel; alsdenn müssen sie gewogen, und bis auf $\frac{1}{2}$ Handvoll, die man zurück behält, in ein Tuch gethan werden. Dieses bindet man, jedoch nicht gar zu vest, zusammen, läßt Wasser sieden, und thut die Knospen in dem Tuche mit denen, die man zurück behalten hat, nebst dem Safte von einer Citrone hinein, und läßt sie mit einander so lange kochen, bis diejenigen, welche bloß darinnen liegen, wenn man sie mit dem Finger ein wenig drückt, aufspringen und zerfahren. Sodenn hebt man das Gefäß vom Feuer, und schüttet die Blühten aus dem Tuch in frisches Wasser mit dem Safte von einer Citrone. Hierauf läutert man zu jedem Pf. Knospen 3 Pf. Zucker, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, thut man die Knospen hinein, die man vorher hat abtropfen und in einem Tuche trocken werden laßen. Sie bleiben im Zucker bis zum folgenden Tag; alsdenn wird dieser abgegossen, und nach kleiner Faden-Art gesotten. Sobald er halb kalt ist, gießet man ihn auf die Knospen, und läßt ihn wiederum 24 Stunden darauf stehen. Nachher gießet man ihn wieder ab, und läßt ihn zu großem Perlenzucker sieden, gießet ihn sofort halb kalt auf die Knospen, und bringet sie damit in Gefäße.

Die Pomeranzen-Knospen, die man trocken einmacht, werden eben so zubereitet, jedoch mit dem Unterschiede, daß man nur soviel Zucker dazu nimmt, als die Knospen am Gewichte betragen. Ist dieser zu großem Perlenzucker gesotten und halb ausgekühlt, so gießet man ihn auf die Knospen, und läßt sie bis zum andern Tage darinnen liegen. Hernach nimmt man sie heraus auf Kupferbleche, läßt sie abtropfen, und bestreuet sie überall

Digitized by Google

all mit gestoßenem Zucker aus einer Streubüchse. denn setzet man sie auf den Ofen, daß sie trocken werd und hebet sie in einer mit Papier ausgefütterten Schac tel an einem trocknen Orte auf.

Pomeranzenblühten-Knospen candirt, Bo tons de fleurs d'Orange au Candi. Knospen, die na voriger Art feucht eingemacht worden, läßt man a Kupferblechen abtropfen, und auf dem warmen Ofe trocken werden. Wenn sie halb trocken sind, setzet ma sie in ein Sieb, um sie vollends trocken zu machen. Al denn bringet man sie auf Roste, welche in die Zucker cand-Formen gesetzt werden; gießet Zucker darüber, de nach Art des geblasenen gesotten und halb kalt geworden ist, und setzet sie 24 Stunden auf einen durch ein gleiches Feuer erwärmten Ofen. Sollte der Zucker nicht genug candirt seyn, so läßt man die noch vorhandene Feuchtigkeit abtropfen, und sie noch 2 Stunden stehen, ehe sie aus den Formen genommen werden. Wenn sie trocken sind, so verwahret man sie in Schachteln, die mit weissem Papier ausgefüttert sind.

Pomeranzenblühten-Kuchen, Pain d'épice de fleurs d'Orange, ou Conserve manquée. Zucker von gebackenen P. Blühten wird mit etwas Wasser begossen; hernach siedet man ihn, daß beinahe gebrochener Zucker daraus wird, und arbeitet darinnen mit einem Rührlöffel, als wollte man eine Conserve davon machen. Wenn man siehet, daß er, wie bei einer Conserve, in die Höhe steigt, so schüttet man ihn auf ein Kupferblech, das mit gutem Baumöle bestrichen ist, macht daraus kleine Haufen von gleicher Größe, setzet jeden 2 Daumen breit von dem andern hinweg, und drücket sie mit einem andern, ebenfalls mit Oel bestrichenen, und oben darauf gelegten Kupferbleche so breit, daß sie noch die Dicke eines Ducatons behalten. Man kann auch, indem das Wasser, worinnen der Zucker einkocht, dazu geschüttet wird, geriebene Citronenschalen hineinthun.

Pome-

Digitized by Google

Pomeranzenblühten-Kuchen von anderer Art. Man wäge ½ Pf. Blätter von P. Blühten ab, und siede 2 Pf. Zucker nach großer Feder-Art; in diesen thue man die Blühten, daß sie kochen, und ihr Wasser von sich geben. Den Zucker laße man so lange mit den Blühten sieden, bis er abermahls nach großer Federart gesotten ist. Hernach mus man mit dem Rührlöffel fleißig in dem Zucker arbeiten, und sowohl in der Mitte als am Rande des Gefäßes rühren, bis er anfängt zu steigen. Gleich darauf schüttet man etwas Eiweiß hinein, das mit fein gestoßenem Zucker gemengt, und nicht gar zu dünn ist, welches man vorher in Bereitschaft haben mus. Dieses wird, so geschwind als möglich, in den Zucker gerühret, und sodenn augenblicklich der Teig in eine papierne Form gegossen. Ueber diese hält man ein Becken mit Kohlen in einer gewissen Entfernung. Dieses, nebst dem darunter gemengten Eiweiß, macht, daß der Kuchen in die Höhe gehet, und eine Rinde bekommt, die einem Zuckerguß ähnlich ist.

Pomeranzenblühten-Kuchen von gebacknen Blühten, Gâteau de fleurs d'Orange pralinés. Man wirft ½ Pf. gebackne P. Blüthen in 1½ Pf. Zucker, der nach großer Feder-Art gesotten ist; diese dürfen nur einen einzigen Sud thun, und müssen beständig mit dem Rührlöffel gerührt werden. Wenn der Zucker in die Höhe zu gehen anfängt, mus man sogleich ein wenig mit gestoßnem Zucker vermischtes Eiweiß, das nicht gar zu dünn ist, in Bereitschaft haben, welches man hineinthut, und geschwind unter den Kuchen menget. Gleich darauf wird er in die papierne Form gegossen, und dessen Oberfläche, mittelst eines in einer gewissen Entfernung darüber gehaltenen Kohlenbeckens, gewärmet, damit er in die Höhe gehe, und einen Zuckerguß bekomme.

Pomeranzenblühten-Kuchen von gerösteten Blühten, Gâteau de fleurs d'Orange grillés. Man thut in ein Gefäß 1 Handvoll gesiebten Zucker, und rö-

Digitized by Google

ſtet ihn über dem Feuer. Hierauf ſchüttet man 1 Zucker, der mit ½ Nößel Waſſer nach großer Feder- ſieden mus, nebſt ¼ Pfund geröſteten Blühten, hine Dieſe läßt man auf dem Feuer kochen, und rühret ſola ge darinnen, bis er zu ſteigen anfängt. Sodenn nim man, wie bei dem vorigen, Eiweiß dazu, und mac ihn auf eben die Art fertig.

Pomeranzenblühten-Macronen, feuchte, M carons liquides de fleurs d'Orange. ½ Pfund ſüß Mandeln wird mit ſiedendem Waſſer abgebrühet, un ſehr rein geſtoßen. Man wirft ſie aber nicht auf ei mahl, ſondern nach und nach, in den Mörſel, und feuch tet ſie mit Eiweiß an, damit nicht Oel daraus werde Sodenn werden ſie mit ½ Pf. geſiebten Zucker in ein Terrine gethan, und alles recht wohl unter einander ge mengt. Ferner ſchlägt man das Weiße von 4 friſchen Eiern, und thut es dazu, welches ebenfalls mit den Mandeln und dem Zucker wohl vermiſcht werden mus Hierauf ſetzt man die Macronen, in der Größe eine welſchen Nuß, auf weiß Papier, macht in jede in de Mitte ein kleines Loch, um Marmelade von Pomeran zenblühten, in der Größe einer Haſelnuß, hinein zu thun, und decket die Oeffnung oben und unten zu, daß die Mar melade nicht zu ſehen ſey; und ſo werden ſie in einem gelind geheizten Ofen gebacken. Nach dieſem überziehe man ſie mit einem aus geſiebtem Zucker, Pomeranzen blühtwaſſer und Eiweiß zubereiteten Zuckerguß, und ſetzet ſie noch einige Minuten in den Ofen, damit der Guß trocken werde.

Pomeranzenblühten-Marcipan. ½ Pfund ſüße Mandeln werden ſehr rein geſtoßen, und während dieſer Arbeit immer mit Pomeranzenblühtwaſſer angefeuchtet, damit ſie nicht zu Oel werden. Alsdenn läßt man ½ Pf. Zucker nach großer Feder-Art ſieden, thut die Mandeln, nebſt 2 Löffeln voll Pomeranzenblüht-Marmelade hin- ein, ſetzet ſie auf ein ſehr gelindes Feuer, rühret ſie wohl

um,

Digitized by Google

um, und läßt den Teig soweit trocken werden, bis er nicht mehr am Finger kleben bleibt, wenn man darauf drücket. Diesen Teig leget man auf einen Bogen Papier, streuet unten und oben Zucker, und treibet ihn so aus einander, bis er überall nur noch in der Dicke wie der Rand eines Zweythalerstückes ist. Davon schneidet man den Marcipan in der Größe und Gestallt, wie man ihn haben will, und bäckt ihn hernach auf Kupferblechen in einem gelind geheizten Ofen. Wenn er fertig ist, begießet man ihn mit einem Zuckerguße, der aus der Hälfte des Weißen von einem Ei, mit welchem man ein wenig Citronensaft, Pomeranzenblühtwasser und fein gesiebten Zucker vermenget, verfertigt ist, bringet ihn wieder in den Ofen, und läßt den Zuckerguß trocken werden.

Pomeranzenblühten-Marmelade. Ein Pfund wohlgelesene Blühten werden in siedend Wasser gethan, daß sie 2 oder 3 mahl aufwallen. Ehe man sie abnimmt, thut man, um sie weiß zu machen, ein wenig Alaun dazu. Hierauf setzet man anderes Wasser aufs Feuer, und wenn dieses kocht, drücket man den Saft von einer großen Citrone hinein, schüttet die Blühten dazu, und läßt sie 2 bis 3 Sude thun, bis sie anfangen, sich weich drücken zu laßen. Hernach thut man sie in frisches Wasser, in welches der Saft von einer Citrone ausgepreßt worden, läßt sie darinnen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, und bringt sie sodann noch einmahl in eben dergleichen Citronenwasser. Ferner werden $2\frac{1}{2}$ Pf. Zucker geläutert, und nach Art des kleinen geblasenen gesotten. Die Blühten drückt man hernach in einem Tuche, daß das Wasser völlig herauskomme, stößt sie in einem Mörsel, setzet sie auf gelindes Feuer, und gießet den Zucker auf 8 bis 10 mahl ganz langsam hinein, damit beides wohl unter einander komme. Die Marmelade nimmt man, noch ehe sie zu schäumen anfängt, vom Feuer, und thut sie gleich in die Gefäße, in welchen sie, wenn man nach ihrem gänzlichem Er-

Digitized by Google

kalten ein wenig geriebenen Zucker darauf gestr[eut] hat, verwahret wird.

Pomeranzenblühten-Oel; davon hat man zwe[y]lei Gattungen, nehmlich das destillirte, und das infu[n]dirte. Das destillirte ist der Italiener ihr sogenann[te] Neroli, Fr. Huile de Neroli. Das beste wird [in] Rom gemacht. Man macht auch vieles zu Genu[a], Nizza, Paris, und in Provence, welches dem römische[n] wenig nachgiebt.

Das infundirte verfertiget man also: Man th[ut] Blühten in eine gläserne Flasche, gießet süßes Mandel[öl] darüber, wirft ein wenig Alaun und Ambra darein, st[el]let die Flasche an die Sonne, einen Monath lang, th[ut] unterweilen frische Blumen darein, und vermacht jeder[s]zeit das Glas wieder wohl; endlich seihet man es durch, und verwahret es.

Pomeranzenblühten-Pasten, Pâte de fleurs d'Orange. Von einem Pfund Blühten werden die Blätter abgepflückt, in siedend Wasser gethan, daß sie weich werden, und sich mit dem Finger zerdrücken laßen, worauf sie in frisches Wasser kommen. Ferner gießet man noch in ein anderes Gefäß frisches Wasser, und drückt den Saft von einer Citrone hinein, schüttet die P. Blühten dazu, und läßt sie 3 Stunden in diesem Citronen-Wasser liegen. Sodenn nimmt man sie heraus, daß sie auf einem Siebe abtrocknen, und drückt sie wohl durch ein Tuch. Gleich darauf werden sie in einem Mörsel gestoßen, damit sie nicht schwarz werden. Ferner mus man ¼ Pf. Zucker nach Art des geblasenen sieden laßen; in diesen werden die Blühten geschüttet, und gut durcheinander gerührt. Darauf bringt man sie in die Pasten-Formen, setzt diese auf Kupferbleche, und läßt sie auf dem warmen Ofen trocken werden.

Pomeranzenblühten-Pomade. Von der Blühte mus alles Gelbe genommen, und dieses mit eben so großer Sorgfalt, als die Blühten selbst, gelesen werden.

Zu

Digitized by Google

Zu 1. Pf. Schweinschmalz werden 2 Pf. erfordert. Das Schmalz schabet man mit einem Messer auf einen Bogen Papier; thut es alsdenn in eine neue wohlglasirte Schüssel, und nimmt das erste mahl zu 2 Pf. Schmalz ½ Pf. von den gelesenen Blühten. Dieses läßt man ½ Stunde kochen, nimmt es hernach vom Feuer, läßt es dick werden, und setzt es den Tag darauf noch einmahl über. Hat es 3 oder 4 Sude gethan, so nimmt man es ab, und gießet es durch ein neues Stück Leinwand, welches man solange beibehält, als die Zubereitung der Pomade dauert. Das zweite mahl läßt man es 12 mahl aufsieden, und thut noch einmahl soviel Blühten dazu. Nach diesem läßt man es kalt werden, bis man noch mehr Blüthen hineinthun will. Um es durchzugießen, darf es nicht mehr als einmahl aufs Feuer kommen. Alsdenn setzet man es in die Röhre eines stark eingeheizten Ofens. Diese Einrichtung beobachtet man, bis man soviel Gelbes von den Blühten beisammen hat, daß es 4 Pfund ausmacht. Von Jesmin und Jonquillen verfertiget man auf eben die Art eine Pomade.

Pomeranzenblüthen-Ratafia. Zu 2 Pf. abgepflückter Blühten läutert man 4 Pf. Zucker, und läßt ihn nach großer Feder-Art sieden. In diesem läßt man die Blühten, zugedeckt, 3 oder 4 Sude thun, nimmt sie hernach vom Feuer, und gießet 4 Kannen Branntwein dazu. So läßt man es 4 Stunden beisammen stehen, wobei aber das Gefäß mit doppelter weißer Leinwand zugebunden werden mus, damit der Spiritus nicht verfliege. Nach diesem gießet man ihn durch ein Sieb in Flaschen. Dieser Ratafia ist vortrefflich, und geschwind fertig. Die P. Blühten davon laßen sich auch noch zum Backen gebrauchen.

Will man dergleichen im Marienbade verfertigen, so wird ½ Pf. reingelesene Blätter von P. Blühten, mit 2 Kannen von dem besten Branntwein, 1½ Kannen Wasser, und 1½ Pf. Zucker in einen Krug gethan. Die-

Digitized by Google

ser Krug wird wohl zugebunden, in Wasser, in das
genannte Marienbad, gesetzt, in welchem man ihn
Stunden kochen läßt. Alsdenn thut man ihn heraus
und läßt ihn kalt werden. Hierauf läßt man den Na
sia durch ein Seihetuch, und nachher durch einen m
Löschpapier ausgefütterten Trichter, laufen, und gießt
was fertig ist, nach und nach in Flaschen, welche se
wohl zugestopft werden müssen.

Pomeranzenblühten-Sträußer, Bouquets d
fleurs d'Orange. Man bindet schöne wohl aufgeblüh
P. Blühten, zu vieren oder fünfen, an den Stielen m
einem Faden zusammen, und siedet Zucker nach kleine
Faden-Art dazu. Wenn dieser halb kalt ist, tauche
man die Sträußer nach einander in denselben, und be
streuet sie hernach mit gestoßenem Zucker. Was zuviel
darauf liegen bleibt, bläst man ab, und leget einen nach
dem andern dergestallt in ein Sieb, daß die Blumen
ausgebreitet liegen. In diesem läßt man sie abtrocknen,
und verwahret sie in einer mit weißem Papier ausgefüt-
terten Schachtel an einem trockenen Orte.

Pomeranzenblühten-Wasser, einfaches und
doppeltes, Eau de fleurs d'Orange simple & double.
Von frisch gesammelten P. Blühten nimmt man weiter
nichts, als die Stiele, und weichet sie 5 bis 6 Stunden
lang auf dem warmen Ofen ein, in laulichtem und sehr
klarem Wasser wohl zugedeckt. Von den Blühten nimmt
man soviel, als man nach Beschaffenheit der Stärke,
die man dem Wasser geben will, für gut findet. Will
man es recht gut haben, so werden auf 1 Kanne Was-
ser 2 Pf. gerechnet. Diese ziehet man in einem Brenn-
kolben ab. Verlangt man es doppelt, so nimmt man
das Pomeranzenblüthwasser, das auf vorher beschriebene
Art abgezogen ist, läßt es über dem Feuer laulich wer-
den, thut noch mehr Blühten hinein, läßt sie in einem
wohl zugedeckten Gefäß eine Nacht hindurch auf dem
Ofen

Digitized by Google

Ofen weichen, und bringet diese wieder in den Brennkolben, daß sie noch einmahl abgezogen werden.

Dieses Wasser hat einen bitterlichen Geschmack, aber einen süßen und angenehmen Geruch; auch muß es nicht über ein Jahr alt seyn, weil es seinen Geruch nach Jahresfrist verlieret. Es ist gut in pestilenzialischen und bösen giftigen Fiebern, denn es treibet den Schweiß, stärket das Herz, und erquicket die Lebensgeister, lindert die Magenschmerzen und Colic, tödtet die Bauchwürmer, und wird auch, als eine Herzstärkung, zu den Puls-Ueberschlägen gebraucht. In Spanien giebt man es mit Polei-Wasser denen Weibern, welche in gefährlichen Kindesnöthen liegen.

Pomeranzenblühten das ganze Jahr hindurch weiß zu erhalten. Man nimmt ein Gefäß, dessen Größe nach der Menge der zu erhaltenden Blühten eingerichtet ist, und thut von frisch gesammelten und recht weißen Blühten die abgezupften Blätter hinein. Der Menge der Blühten gemäß, läßt man sofort Zucker läutern, und denselben kugelartig sieden. Von diesem gießet man soviel auf die Blühten, bis sie damit bedeckt sind. In demselben erhalten sie sich so schön, als wenn sie erst vom Baume genommen wären.

Pomeranzenblühten-Zuckercand, Sucre candi de fleurs d'Orange. Man wirft 2 Pf. wohl gelesene Blühten in 6 Pf. geläuterten Zucker, der nach Art des gebrochenen gesotten ist, läßt sie zugedeckt 3 bis 4 Sude thun, nimmt sie vom Feuer, und bindet sie mit doppelter weißer Leinwand zu, damit sie den Geruch nicht verlieren. Wenn sie halb abgekühlt sind, gießet man sie in ein Sieb. Die Blühten kann man zum Backen brauchen; den Zucker aber, worinn sie gekocht worden, setzet man wieder aufs Feuer, daß er einen Sud thue, und gießet ihn durch ein feuchtes Tuch. Hernach wird er noch einmahl aufs Feuer gebracht, und nach großer Feder-Art gesotten. Sodenn gießet man ihn in ein Ge-

Digitized by Google

faß, und laßt ihn 10 bis 12 Stunden auf dem warmen Ofen stehen, bis er ganz hart wird. Auf diese Weis bekommt man einen vortrefflichen Zuckercand. Wen man den Zucker haben will, mus man das Gefäß zer schlagen.

Kleines Zuckerwerk von Pomeranzenblühten Pastilles ou Ingrediens de fleurs d'Orange. Man weichet ½ Unze Gummi-Tragant in 1 Löffelvoll Pomeranzenblüht- und in 1 Glasvoll gemeinen Wassers, ein. Kann man die P. Blühten nicht frisch haben, so nimmt man von gebackenen soviel, als man mit 3 Fingern fassen kann, hacket sie recht rein, und thut sie nebst dem geschmolzenen Gummi in einen Mörsel. Der Gummi aber mus erst durch ein Tuch gedrückt werden, damit nichts darinnen zurückbleibe. Unterdessen daß dieses gestoßen wird, thut man nach und nach 1 Pf. gesiebten Zucker hinein, bis daraus ein ordentlicher Teig wird, woraus man Weizenkörner, Erbsen, Caffeebohnen, Gewürznelken, Muschelwerk und andere Kleinigkeiten von beliebiger Gestallt und Größe machen kann.

Some Hortulan communications about the curious engrafting of Oranges and Lemons, or Citrons, upon one another Trees, and of one individual fruit, half Orange and half Lemon growing on such trees: s. im II B. der Philos. Transact. a. d. J. 1667, No. 29, S. 553, f.

An imitation of a way of preserving, in the more Northern Climates, Orange-trees all Winter long without any fire. s. eb. das. S. 554.

Instruction facile pour connoitre toutes sortes d'Orangers & Citronniers, qui enseigne aussi la maniere de les cultriver, semer, planter, greffer, transplanter, tailler & gouverner, selon les climats, les mois & saisons de l'année, avec un traité de la taille des arbres. à Paris, 1674, 12. 125 S.

Von denen Wanzen, die auf die Pomeranzenbäume kommen, s. Neue Anmerk. über alle Theile der Naturl. Th. 2. Kopenh. und Lpz. 1754, 8. S. 473, f.

Von den Pomeranzenbäumen, s. eb. das. Th. 3, S. 490, f.

Ge. Civinini della storia degli Agrumi. Fiorenz. 1734, 4.

J. Commelyn Nederlandse Hesperides. Amst. 1676, f. Engl. Lond. 1683, 8.

Jo. Bapt. Ferrarii Hesperides, s. Libri IV de malorum aureorum cultura & vsu. Rome, 1646, f.

Remar-

Digitized by Google

Remarques sur les Orangers, par Mr. *Feuillée*: ſ. in deſſen Journal des obſſ. phyſiques &c. faites ſur les Côtes orient. de l'Amer. merid. To. I. à Paris, 1714, 4. S. 489, f.

Von beſondern Pomeranzen, ſ. Mich. Cph. Hanows Seltenh. der Nat. und Oecon. II B. S. 164, fgg.

Laur. Heiſter. diſſ. de aurantiis, eorumque eximio vſu medico. Helmſt. 1741, 4. 10 B.

Nic. Monardi de Citriis, Aurantiis ac Limoniis diſſertatiuncula: ſ. in deſſen Libri tres, magna Medicinæ ſecreta & varia experimenta continentes, bei *Cluſii* Exoticorum Libris X, 1605, f. S. 50—53.

Von den Agrumen, als den Orangen, Limonen und Citronaten, ſ. (Otto v. Münchhauſen) Hausvaters III Th. 3 St. Hannov. 1768, 8. S. 531—600.

A phytological obſervation concerning Oranges and Limons, both ſeparately and in one piece produced on one and the ſame Tree at Florence, deſcribed by *Petrus Natus*: ſ. im X B. der Philoſ. Tranſact. a. d. J. 1675, N. 114, S. 313, f.

Abhandlung von dem Säen, Fortpflanzen und der Pflegung der Orangen- und Limonien-Bäume: ſ. in H. v. Oſten Nieder-länd. Garten, Wolfenb. 1751, 8. im 3 Th. S. 1—68.

Inſtruction pour les jardins fruitiers & potagers, avec un traité des Orangers, par feu M. *de la Quintinye*, à Paris, 1690, 4. Nouv. edit. à Paris, 1756, gr. 4.

Lucæ Schröckii obſ. de pomo aurantio citrato, ſ. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. II, A. II, Obſ. 12.

Traité de la culture des Orangers, par le Sr. *Côme Trinci*. ſ. Journ. oecon. Mars 1758, S. 127—134.

Nürnbergiſche Heſperides, oder gründliche Beſchreibung der edlen Citronat-, Citronen- und Pomeranzen-Früchte, wie ſolche in ſelbiger und benachbarter Gegend recht mögen eingeſetzt, gewartet, erhalten und fortgebracht werden, ſamt einer ausführl. Erzählung der meiſten Sorten, welche theils zu Nürnberg würklich gewachſen, theils von verſchiedenen fremden Orten dahin gebracht worden, auf das accurateſte in Kupfer geſtochen, in vier Theile eingetheilt, und mit nützl. Anmerkungen erkläret ꝛc. herausgegeben von Jo. Cph. Volkamer. Nürnb. 1708, f.

Eb. deſſ. Continuation der Nürnbergiſchen Heſperidum, oder fernere gründl. Beſchreibung der edlen ꝛc. Nürnb 1714, f.
Lat. Ueberſ. u. d. T. Heſperidum Norimbergenſium, ſive de malorum citreorum, limonum, aurantiorumque cultura & vſu Libri IV, bene multis iconibus in æs elegantiſſime inciſis ornati &c. Auctore J. C. V. Norimb. 1713, f. 3 A. 17 B. u. 118 K. T.

Aurata, Orata, Fr. Dorade; ſ. Karpfe, (Gold-)

Aurate, Pirus fructu parvo cucurbinato, hinc luteo, inde dilute rubro; ſiehe unter Pirus.

Aurea mala, ſiehe Aurantium.

Au-Recht, ſiehe Anger-Recht.

Aurin-Kraut, ſiehe Centaurium minus.

Digitized by Google

* *Aureras.* So werden in Provence die Maſchen von nem Theile des Beutelgarns, die eine Oeffnung 2½ Zoll im Vierecke haben, genennet.

Aureus, ſiehe Ducaten und Gülden.

Aur-Hahn, ſiehe Auer-Hahn.

Aurian, ſiehe Centaurium.

Aurichalcum, Fr. Auripeau; ſiehe Meſſing.

* *Auricula*, Auriculæ flos, eine Indianiſche Blume, auf einem Baume wächſt, und aus Blättern beſte welche wie kleine Ohren ausſehen; und auswen grün, inwendig aber purpurfarbig ſind. Sie wird den Indianern, wegen ihres vortrefflichen Geruchs, hohem Werthe gehalten, und als eine ſonderliche H ſtärkung mit unter die Chocolate genommen.

Auricula Judae, Flieder-Schwamm, Hollunde Schwamm, Judas-Oehrlein, Fr. Oreille de J das; ſiehe unter Sambucus.

Auricula leporis, ſiehe Bupleurum.

Auricula muris, Mausöhrlein, Fr. Oreille de Sour ſiehe Piloſella.

Auricula urſi Offic. lutea PARK. floribus luteis TAB. flo luteo J. B. CHAB. Sanicula alpina lutea C. B. P ralytica alpina LOB. Arthritica alpina & Lunaria thritica GESN. Fr. Oreille d'ours. Engl. Bear's e T. Auricul, Aurikul, Bär-Oehrlein, Bären-Oeh lein, Bär-Sanikel, Berg-Schlüſſelblume, gee wohlriechende Berg-Nägelein, gelber Berg-S nikel, wächſt häufig in Oeſterreich, Steiermark, Tyr Savoyen, und der Schweiz, auf den hohen Berge zwiſchen den großen Felſen, an ſchattigten und zuweil auch an naſſen Orten. Bei uns wird es in Gärten zeuget. Den Nahmen Bären-Oehrlein hat dieſ Gewächs von der Geſtallt ſeiner Kraut- oder Pflanze Blätter erhalten, als welche kurz, breit, rund und öfte ein wenig eingebogen wachſen, auch mit den Ohren Thiere, und ſonderlich eines Bären, eine faſt ähnlich

Geſtal

Digitized by Google

Gestallt haben. In der Schweiz heißt sie Flüe-Blume, weil auf dortigen Gebirgen oder Alpen, welche Flüe genennet werden, wilde Arten davon häufig wachsen.

Die Auricul ist eine niedrige Pflanze, welche mit ihren Blumen und Stängeln sich kaum einer Hand hoch aus dem Erdboden erhebet. Sie zeuget hellgrüne, dicke und fette Blätter, fast wie der Biberklee, welche bei einigen Gattungen am Rande herum eingekerbt oder gezackt, bei andern aber ohne Zäckgen sind. Bei vielen Arten derselben findet sich ein mehlhaftes Wesen oder weißer Staub darauf, welchen man Puder nennet. Die Blumenstängel sind nicht völlig so dick, als ein Schreibfederkiel; an den mehresten Arten wächst derselbe einer Hand hoch, bei einigen Gattungen aber ein wenig länger. Einige Arten halten ihre Blumenstängel steif, bei andern legen sich diese an die Erde. An solchen Blumenstängeln findet man bisweilen wohl 6, 8 bis 10 Blumen bei einander. Nach dem Verblühen wächst der Saame in runden grünen Knöpfchen, welche bei erlangter Reifung braun aussehen. Die Blumen dusten den angenehmsten Geruch von sich, weshalb sie auch die Oesterreicher, **wohlschmeckende oder wohlriechende Schlüsselblümlein**, Primula odorata nennen, wie denn auch der Ritter von **Linné** dieses Pflanzengeschlecht zur Primula veris des **Tournefort** gesetzt hat. Die Wurzeln der Auriculn sind dick, und mit kleinen Fasern bewachsen; bei den mehresten Gattungen Fingers-dick; beim Zerschneiden empfindet man einen angenehmen Geruch; inwendig sehen sie weiß aus, fallen aber auch manchmahl ins Röthliche.

Bei den Auriculn macht man keine weitere Eintheilungen, als welche die Blumen, und deren verschiedene Beschaffenheit, an die Hand geben. Zuvörderst giebt es demnach einfache und gefüllte. Einfache sind die, deren Blumen nur aus 5 bis 6 Blätterchen bestehen; die Blumen von gefüllten hingegen haben mehrere, und

wohl

Digitized by Google

wohl 12 bis 18 Blätterchen; doch sind leztere bei K nern guter Blumen von gar keinem Werthe. Von d weißen zarten Staube oder Puder auf den Blumen, a stehet die zweite Eintheilung in ungepuderte, und g puderte, oder, wie man sie auch zu nennen pflegt, l kirte. Die von Puder ganz reinen, werden Luyke Blumen, Fr. Liegeoises, genennet, und sind einfa big. Es müssen solche einen Atlasgrund haben, ob gespiegelt seyn. Durch lezteres verstehet man, wenn j des Blatt, nach dem Kelche zu, einen aus einer dunkel Farbe fallenden Spiegel hat. Die mit dem Atlasgrund sehen aus, als wenn Goldblätter darunter-lägen, übe welche die Farbe lasirt ist, so daß das Gold durchscheinet, die Blume selbst aber wie ein Atlas spielet. Die andern mit den dünnen Blättern ohne Atlas oder Sammet, achtet man nicht mehr. Die wie mit einem Puder überstreueten und gestreiften, werden von den Blumisten Engländer oder Englische Blumen, Fr. Angloises, genennet. Man hält diese für die beßten, ob sie gleich changiren. Eine Blume, so nur Eine Haupt-Farbe zeiget, (denn die gelbe oder weißlichte Farbe an dem mittlern Orte oder Kelche der Blume, kommt in keine Betrachtung,) wird eine Einfarbige genennet. Auch wird der weiße Puder, weil er sich abwischen läßt, ihren Farben nicht beigezählet. Diesemnach finden sich Einfarbige weiße, gelbe, rothe, braune, himmelblaue, und mehrere. Hat eine Auriculblume zweierlei Farben, so wird sie eine Dublett-Auricul genennet. Hat sie mehr als zweierlei Haupt-Farben, so heißet sie eine Bizard-(Bisard-) Blume; und solcher Bizards giebt es einige mit 3, 4 bis 5 Farben. Zeigen sich die Farben von Bizardblumen in zarten Pünctlein, Strichlein oder Fleckgen, also daß es scheinet, als wären die Farben darauf gesprengt, so heißet die Blume ein Picott-Bizard. Es würde aber eine unendliche Arbeit seyn, wenn man alle Verschiedenheiten erzählen sollte. Denn ein jedes

Jahr

Digitized by Google

Jahr bringt eine Menge neuer Blumen dieser Art hervor, welche sowohl in Ansehung der Gestallt, als auch der Größe und Farbe, unterschieden sind, so daß auch in den Blättern dieser Pflanzen ein so großer Unterscheid ist, wodurch ein erfahrner Blumist oft in den Stand gesetzt wird, die besondern Sorten von einander zu unterscheiden. Es geschiehet aber selten, daß diejenigen dieser Blumen, welche zu einer gewissen Zeit bei uns in Achtung stehen, nach Verlauf einiger Jahre noch etwas gelten, indem beständig aus dem Saamen größere, feinere und schönere Blumen gezogen werden, nach welchen die Blumisten vorzüglich streben.

Die Beilegung der Nahmen, da man Auricul-Arten bald mit dem Nahmen eines Kaisers, Königs, oder andern großen Herrn, bald mit dem Nahmen schätzbarer Sachen, beleget, ist etwas Willkührliches, und hanget lediglich von dem Willen der Besitzer solcher Blumen ab. Diesemnach kann jemand, der 50erlei Auricul-Arten hat, auch so viele Nahmen aussinnen, und jeder einen besondern, seinem Gefallen nach, geben, wovon ich nachher wieder zu sprechen Gelegenheit haben werde.

Zu einer guten Auricul gehören folgende Eigenschaften: 1) daß sie groß ist, und viele Blumen hat. Diese müssen nicht monströs gewachsen seyn, sondern an den Glocken kurze Stiele haben, und sich 2) gut legen, so daß die Blume rund ist und sich weit aufthut. 3) Mus sie ein gutes und nicht offen stehendes weißes oder gelbes Auge haben, welches von den Staubfäden geschlossen ist. Diejenigen, welche einen Knopf oder Pistill anstatt des Auges haben, nutzen nichts, und wenn sie auch noch so schön gezeichnet wären. 4) Mus sie einen gerade aufstehenden starken Stiel haben, welcher nicht niederhänget, wenn gleich der Busch (das Bouquet) noch so stark ist. Die Englischen Blumen müssen rein gezeichnet seyn, und es müssen ihre Streifen bis an den Kelch gehen. Sie müssen circulrund seyn, auch runde Blätter haben.

Alle,

Digitized by Google

Alle, sie mögen Lunker oder Englische seyn, wenn sie
tzige Blätter, wie ein Stern, haben, oder wenn sie
Düte vorstellen und sich nicht ganz zurück legen, wer
nicht geachtet. Eine Blume, welche itzbeschrieb
gute Eigenschaften hat, nennet man regelmäßig.
diejenigen Blumen dieser Gattung aber, welchen eine
ser Eigenschaften mangelt, werden als schlechte verw
fen. Denn da die Veränderung aus dem Saamen jä
lich zunimmt, so werden die schlechtern, um den beß
Platz zu machen, deswegen immer bei Seite geschaf
Ja, die Begierde nach neuen Blumen gehet bei Einig
so weit, daß sie, wenn auch die alte Blume der neu
wirklich vorzuziehen wäre, dennoch die lezteren in den Pla
der erstern setzen, wenn sie nur dieselbe selbst gezogen haben

Die Auriculn, welche man hier aus dem Saamen
ziehet, arten gern, und zwar mehr als die Holländischen
aus. Unter 100, ja noch mehrern Pflanzen, fällt selten
Eine gute und regelmäßige Blume; deshalb laßen sich
die Holländer auch ihre gute Blumen so theuer bezahlen.
Man bekommt aber auch öfters aus Holland für 6 Gul
den eine schlechte Blume, welche keine 2 Groschen werth
ist; für 2 bis 3 Gulden hingegen, öfters eine schöne.
Man mus nur nicht zu voreilig seyn, sich Blumen schi
cken zu laßen, welche der Holländer zum ersten mahl das
Jahr in seinen Catalogus setzen läßt. Er taxiret solche an
fangs zu hoch, und suchet bei den Teutschen, welche das
Neue, so wie die Franzosen, lieben, zumahl wenn es
ausländisch ist, im Trüben zu fischen. Hat man aber
nur ein paar Jahre mit solchen Blumen Geduld, so se
tzet er sie im Preise herunter, ob die Blume gleich noch
dieselbe Schönheit, wie im ersten Jahre, hat. Weil
der Holländer aber alle Jahre viele neue Blumen aus
dem Saamen ziehet, sein Catalogus also zu groß wer
den mögte, so ist er so listig, die alten Blumen, ob sie
gleich schön sind, aus dem Catalogus wegzulaßen. Nach
vielen Jahren, und wenn keiner mehr an die Blume ge
denket

Digitized by Google

schicket, setzet er solche wieder unter einem andern Nahmen, als eine neue Blume, in den Catalogus, oder er schicket solche in Rommeln mit weg, und zwar unter ihrem ersten Nahmen. In Rommeln läßt sich der Holländer pro Stück durch die Bank einen Holländ. Gulden bezahlen, wenn man 50 Stück von ihm nimmt. Man kann solche auch nach und nach von ihm kommen laßen; alsdenn aber kommt es auf sein Willkühr an, was vor welche er schicken will. Er schicket alsdenn mehr Luyker, wie Englische, auch viele mittelmäßige. Um sich aber im Credit zu halten, stecket er einige recht gute alte mit darunter.

Der holländische Blumist wählet sich bei allen Blumen, wovon er Saamen aufnehmen will, gewisse Mutterblumen. Er weiß aus der Erfahrung, daß diese guten Saamen tragen, und daß schöne Blumen aus solchen fallen, welche die Mutter übertreffen. Es sind nicht allemahl die raresten Blumen, wovon er den Saamen nimmt, sondern er nimmt bloß die Erfahrung zu Hülfe. Diejenigen Blumen, wovon er Saamen nehmen will, setzet er allein, ehe sie aufgehen, damit der Wind von andern Blumen den männlichen Saamen nicht in die Kelche derer verwehe, wovon er den Saamen aufnehmen will. Denn man wird finden, daß von dem Saamen der Englischen Blumen dennoch viele Luyker fallen, weil der Wind von diesen den Blumenstaub in dieselben gewehet, und den Kelch damit befruchtet hat. Will man diesen Umstand nicht ansehen, so erwähle man nur Blumen aus gewissen Farben, und zwar von Englischen, welche Saamen ansetzen; denn alle Blumen thun dieses nicht. Von den Luykern nimmt man die feuille-mort-farbigen, coffeebraunen, schwarzen, hochrothen, und andere besondere Farben; von denen blauen aber die, welche kein gemischtes Blau haben, als Brise tout d'Angleterre. Die besten Blumen, wovon man Saamen aufnehmen will, zeichnet man mit kleinen Stäbgen.

Wenn

Digitized by Google

Wenn sie blühen, mus man einen Schirm darüber machen, welchen man wegnehmen kann, theils um die Blumen desto länger in Blühte und Schönheit zu erhalten, theils auch, damit es nicht in die Blumen regne. Wenn sie abgeblühet haben, und Saamen ansetzen wollen, muß der Schirm weggenommen werden, damit sie Luft, Regen und etwas Sonne genüßen. Fallen aber starke Regenwetter ein, daß die Pflanzen faulen mögten, zumahl zu der Zeit wenn der Saame reifet, so machet man den Schirm wieder darüber, bis der Regen vorüber ist.

Die Zeit, da der Saame reif wird, ist gemeiniglich im Junius. Man siehet dieses daran, wenn das Saamengehäuse eine braune Farbe annimmt, und die Knöpfchen aufspringen, und sich zu öffnen anfangen. Alsdenn mus man aber Sorge tragen, daß derselbe nicht ausfalle, indem man ihn niemahls auf Einmahl einsammeln kann. Man leget ihn sodenn auf einem Papier im Fenster an die Sonne, damit die Hülsen recht austrocknen, und der Saame in denselben, bis es Zeit zum Aussäen ist, nicht schimmelig werde. Denn wollte man denselben aus seinem Gehäuse sogleich, nachdem er reif geworden ist, herausnehmen, so würde er, ehe die Zeit zum Aussäen herbeikäme, alles sein Oel verlieren, und nachher zum Aufgehen keine Kraft haben. Man kann daher in Besorgung und Verwahrung desselben nicht behutsam genug verfahren.

Unter die Natur-Eigenschaften des Auriculsaamens gehört: 1) seine dauerhafte Beschaffenheit, vermöge deren derselbe alle Winterkälte ohne Schaden erträgt; 2) daß derselbe, wenn er zur Frühlingszeit gesäet wird, etwas lange in der Erde lieget, ehe er aufkeimet; 3) daß derselbe sehr flach und subtil gesäet und in die Erde gebracht seyn will; denn wenn er auch nur ein wenig zuviel Bedeckung von der Erde erhält, so vermultert, verfault und verdirbt er, und wenn es auch der allerfrischeste wäre.

Der

Digitized by Google

Der beste Boden für den Aurieul-Saamen ist eine gute, frische und lockere Erde, welche mit wohlverweseten Kuhmist und verfaulter Gerberlohe vermischt ist. Mit dieser kann man die Kasten und Töpfe, in welche man den Saamen säen will, anfüllen. Im December, wenn der Kasten beschneiet ist, säet man den Saamen auf den Schnee, und leget mit einer Schaufel eine gute Hand hoch Schnee darauf, überziehet alsdenn den Kasten mit einem feinen und dichten Netze, oder auch mit einem wohlgeflochtenen Drath-Sieb, wegen der Sperlinge, welche diesem Saamen, so fein er auch ist, nachtrachten. Am sichersten fährt man, wenn der Kasten in ein Haus bei die andern Auriculn gestellet wird, und daß man ihn nicht eher herausseßet, als bis die Auriculn herauskommen. Man kann den Kasten auch im November besäen, dicken Moos darüber legen, diesen aber mit einer Gießkanne einigemahl stark begießen, und ihn im Winter im Garten stehen laßen. Das Wasser sauget den Saamen in die Erde. Der Moos erhält ihn frisch, und hindert, daß die Sperlinge solchen nicht verzehren können. Im Maimonothe gehet der Saame schon auf. Der Kasten mus sodenn nicht in der Sonne stehen, weil diese die noch zarten Pflanzen verderben würde. Das Netz oder Drathsieb aber mus beständig darüber bleiben, denn die Sperlinge kehren sich an keine Scheusahle, und an keine papierne Fahnen. Man mus keine Erde auf diesen Saamen bringen, sonst erstirbt er; das Schneewasser mus ihn in die Erde saugen.

Mit dem Begießen des Saamens, und der kleinen Pflanzen mus man es folgendermaßen halten. Thut man dieses mit einer gewöhnlichen Brause, so spühlet man, die Löcher in der Brause mögen so fein seyn, wie sie wollen, den Saamen weg, und auf eine Seite, wo er auf einen Haufen zu liegen kommt, und verdirbt. Eben dieses hat man auch bei denen noch zarten Pflanzen zu befürchten, welche noch keine tiefe Wurzeln ge-

Digitized by Google

schlagen haben, folglich der Gewalt des von einer Sei kommenden Wassers nicht widerstehen können, sonder entweder aus der Erde gerissen, oder verschwemmet we den. Herr Regier. Rath von Brocke schlägt dahe zum Begießen, eine Maschine von weißem Blech vo welche 1 Fuß lang, oben 8 Zoll weit, mit einem Hani griffe, unten aber 2 Zoll weit, und mit einem Bode versehen ist, in welchem Löcher so enge, wie die feinste Stecknadeln sind. Diese wie eine Düte gestalltete Ma schine wird voll Wasser gegossen, und so hoch, wie man kann, in die Höhe gehalten. Es fällt das Wasser wi ein feiner Regen gelind oben auf den Saamen oder au die Pflanzen, und man ist sicher, daß nichts verschwem met wird.

Hat man Auriculsaamen im März oder April in Gartengeschirre gesäet, so verlanget derselbe, sogleich nach dem Säen, Bewässerung, damit er sich in der Erde vestsetzen und darinnen aufquelken könne, welches auf keine bequemere Art, als diejenige, welche man das Begießen von unten herauf nennet, geschehen kann, da man nehmlich den besäeten Topf in einen leeren Wasser-Eimer auf untergelegte Steinchen oder Scherbenstückchen setzet, und neben dem Topfe so vieles Wasser in den Eimer gießet, daß derselbe bis an den Rand des Topfes reiche, da denn solchergestallt der Topf durch die Löcher seines Bodens häufiges Wasser in sich sauget, bis obenan damit erfüllet, und der Saame mithin stark bewässert wird, dem ungeachtet aber unverrückt also liegen bleibet, wie er gesäet worden. Wenn das eingezogene Wasser sich oben bei dem Auricul-Saamen zeiget, so hat der Topf genug. Man nimmt ihn alsdenn heraus, und setzet ihn fein sanft an die Erde, damit der Saame, bei diesem ersten Niedersetzen, sich nicht etwa noch tiefer in die Erde senke.

Die andere und beßte Art, den Auricul-Saamen zu säen, ist diese. Man läßt einen kleinen Mistbeet-

Rahmen

Digitized by Google

Rahmen von leichten Fichtenbrettern machen, 1 Elle ins Gevierte, mit einer Falze, worein ein Fenster passet. Hinten ist derselbe 7, vorn aber 4, Zoll hoch. Im Januar macht man das Mistbeet 1½ Elle hoch von der Erde. Unten kommt langer Pferdemist, darauf aber 1 Fuß hoch frische Gerberlohe. Dieses Mistbeet läßt man 14 Tage offen stehen, und wenn es beschneiet ist, so säet man den Saamen darauf, welchen man mit Schnee bedecket, und das Fenster darauf leget, auf dieses aber eine Strohdecke, solches aber öfters etwas lüftet, doch so, daß keine Sperlinge darunter kriechen können. Es verstehet sich aber von selbst, daß vorher eine gute Hand hoch von der guten mit Triebsande melirten Erde auf das Mistbeet kommen müsse. Der Frost thut dem Saamen nichts, und es gehet derselbe früher auf; alsdenn verfährt man damit so, wie mit andern Mistbeeten. Dergleichen Beete müssen allezeit gegen Morgen liegen, damit sie gegen die Mittagssonne bedeckt und im Schatten gehalten werden können, indem die gar zu starke Sonnenhitze diesen Pflanzen ganz zuwider ist.

Im September nimmt man die Pflanzen heraus, und versetzet sie, jede 3 Zoll breit von einander, im Kasten, und verwahret sie im Winter mit den andern Auriculn. Wollte man die auf die erste oder andere Art gezogenen Pflanzen den Winter über ins Land setzen, so würden die beßten Sorten erfrieren, ehe sie zur Blühte kämen; denn je schöner die Blume ist, desto zärtlicher ist sie auch. Hierbei ist auch zu merken, daß die Pflänzgen beständig von Moos und Unkraut rein gehalten werden müssen, und daß man sich in Acht zu nehmen habe, mit dem Graße nicht zugleich die kleinen Pflanzen auszureißen. Man mus es also vertilgen, sobald es sich sehen läßt, weil es sonst allzu große Wurzeln bekommt.

Man mus sowohl die Saamen-Auriculn, als die andern in den Töpfen, im Herbste nicht blühen laßen, sondern ihnen sogleich die Blühtspindeln ausbrechen; die

Digitized by Google

Pflanze wird sonst schwach, und überdem ist die Herbst-Blume allemahl falsch, und nicht von der Farbe, wie sie im Frühjahre. Einige glauben, wenn man ihnen im Herbste die Blühtspindeln ausbräche, so blüheten sie im Frühjahre nicht, welches aber unrichtig ist. Diejenigen von denen Saamen-Auriculn, welche zu bald, und im zweiten Jahre schon blühen, sind die schlechtesten; die beßten aber blühen später. Jedoch ziehet man auch zuweilen aus dem Saamen Pflanzen, welche niemahls blühen wollen, und welche man endlich wegwerfen muß.

Bei dem Verpflanzen der Auriculn ist auch noch zu beobachten, daß man ein paar Finger hoch oben in den Topf eine stark mit Triebsande melirte Erde lege; diese hindert, daß so leicht kein Moos auf den Töpfen wächst, auch hält sie die Fäulnis der Pflanzen ab. So oft die Auriculn verpflanzet werden, nimmt man ganz neue Erde, weil die alte schon die treibende Kraft verlohren hat, und derselben Fettigkeit durch das öftere Begießen unten durch den Topf geflossen ist.

Die Fortpflanzung der Auriculn geschiehet durch die Nebenschößlein. Man beschneidet nehmlich den Pflanzen die übrigen Wurzeln, und setzet mitten in den Topf die beßten Ableger, umher aber die andern. Will man nun welche verschicken, so kann man von denen umherstehenden und bereits angewurzelten Ablegern nehmen; diese haben gute Wurzeln, und man ist sicher, daß sie anschlagen, welches hingegen bei denen mißlich ist, welche man im Frühjahr zur Unzeit von denen in dem Topfe stehenden Stöcken reißet. Will man aber ja Ableger von dem alten Stocke nehmen, ehe die Blumen umgesetzet werden, so mus dieses nicht im Frühjahre geschehen, weil die Stöcke dadurch an der Blühte gehindert werden, und leicht einfaulen, die Ableger auch noch nicht reif sind, sondern man thut dieses im Monathe August. Man machet sodenn den Ableger mit dem Daumen los, und drücket solchen niederwerts in die Erde, damit er sich löse,

und

Digitized by Google

und Wurzeln genug behalte. Bekommt man im Frühjahre Ableger geschenkt, welche wenige Wurzeln haben, so mus man solche nicht in die Töpfe, sondern in das Land an einen schattigen Ort, pflanzen, da sie denn recht gut anschlagen. Im Herbste aber nimmt man sie mit einem kleinen Heber wieder heraus, und setzet sie in Töpfe.

Im Winter werden die Auriculn, wenn sie vorher unter dem Schirme abgetrocknet sind, in ein Haus gesetzet, das Zimmer aber mus nicht geheizet werden. Sie können ziemliche Kälte vertragen, und es schadet ihnen nichts, wenn die Erde gleich ganz hart frieret. Nur mus man sie im Winter ja nicht begießen, weil sie sonst faulen. Gegen das Frühjahr aber, wenn sie gar zu trocken sind, thut man dieses, und machet sodenn Thüren und Fenster auf, damit die Luft durchziehen könne. Läßt man aber bei dem Begießen die Fenster und Thüren zu, so werden sie schimmelig und faulen ab. Wenn aller Frost vorbei ist, so bringet man sie unter den Schirm, nachdem man sie vorher erst an die kalte Luft wieder gewöhnet hat. Dieses geschiehet, wenn man 14 Tage vorher die Thüre und Fenster ihres Winterquartiers aufgemacht, und solche Tag und Nacht offen gelaßen hat. Nähme man diese Vorsicht nicht in Acht, und man brächte sie sogleich heraus, so würde der geringste Frost, wo nicht die Pflanzen selbst, doch die Blühten, welche sie schon zeigen, zu Grunde richten.

Wenn man die Auriculn herausbringet, so erfrischet man die Erde in den Töpfen wieder, indem man etwas neue Erde auf solche leget.

Wenn die Blumen sich zu öffnen anfangen, mus man alle Töpfe auf ein aus einer Reihe über einander stehender Bretter gemachtes Gerüste setzen, welches oben gegen die Näße durch eine Bedeckung verwahrt, und zugleich gegen die Morgensonne offen ist, gegen die Mittagshitze aber bedeckt werden kann. In einer solchen Lage dauert nicht allein die Schönheit viel länger, son-

Digitized by Google

dern die Anmuth und Pracht dieser Blumen erhebet auch viel besser, als wenn sie auf dem Boden stehen. Auf diesem Theater kann man sie so lange stehen laßen, bis sie die Schönheit ihrer Blumen verloren haben.

Ungeachtet die Auricul eine von den schönsten Blumen, in welcher alle mögliche Farben anzutreffen sind, und dabei weit dauerhafter, als die Nelke, ist: so hat sie den Fehler, daß sie öfters die Farben verändert, und schlechter wird. Dieses aber rühret theils von der Witterung, theils von der Erde, theils von zu vieler Näße her. Ferner hat dieselbe den Fehler, daß sie öfters gar nicht blühet, sondern nur die 4 grünen Blumendecken bekommt, ohne eine Blühte oder Farbe zu zeigen. Bei solchen Blumen ist alle Hülfe umsonst, man mag ihnen Erde geben, wie man will. Auch ist alle möglich angewandte Mühe, die Ableger wieder zur Blühte zu bringen, vergebens. Das beste ist, solche gleich abzudanken. Man nennet dieses: die Blume hasiliret. Den ersten Fehler kann man dadurch verbessern, wenn man der Blume andere Erde giebt, oder sie auf Gewinn oder Verlust ins Land setzet. Das lezte aber ist gefährlich, weil die feinen Blumen, welche einmahl den Topf gewohnt sind, im Lande selten aushalten. Die dritte Krankheit der Auriculn, ist das Faulen. Dieses rühret 1) von zu vieler Näße her; 2) wenn die Töpfe im Frühjahre zu früh herausgebracht werden, und alsdenn noch harte Fröste einfallen; 3) wenn die Stöcke zu alt und zu dick werden. Man mus daher solche nicht über 6 Jahre alt werden laßen. 4) Wenn man im Frühjahre Ableger von den alten Stöcken reißet, ehe solche reif geworden. Der Stamm faulet alsdenn aus, und selten kommt er davon. Einige rathen, das Faule auszuschneiden, und die Wunde mit dem Creuzburger Düngesalze zu bestreuen; allein es hilft dieses nichts. Grotjan räthet alles Faulende bis auf das Frische hinwegzuschneiden, und die beschnittenen Theile mit trockenem Backofenleimen,

Digitized by Google

feinleimen, oder auch mit geschabter Kreide, zu bestreuen, welches die Schnitte ausheilet, und fernere Fäulnis hindert. Auch hat, nach dessen Versicherung, das Bestreuen mit einem aus recht trocknen Fachen geschabten Leimen, ebenfalls gute Dienste gethan. Der vierte Fehler sind die grünen Blattläuse, welche den Blättern die Nahrung aussaugen, so daß sie faul werden, und den Stamm mit angreifen. Das Mittel dagegen ist Tabaks-Lauge, mit welcher man die Pflanzen besprenget, und die faulen Blätter wegreißet. Die fünfte Krankheit ist der Honigthau. Die Blätter werden davon ganz weißfleckig und glänzend. Stehen sie aber im Schatten, so hat man dieses nicht zu befürchten. Es rühret solches daher, wenn die Blumen begossen werden, und die Sonne gleich darauf brennet, oder von Sonnenregen. Die Blätter werden davon gelb, und sterben ab, doch bleibt öfters das Herz noch gut, die Pflanzen aber werden sehr hochbeinig und schwach.

Endlich ist noch zu melden, daß ein Blumenliebhaber alle Jahre von seinen Auriculn einen neuen Catalogus machen müsse. In diesem stehet 1) die Nummer, welche in dem Topfe stecket, mit ihrem Nahmen. 2) Ob es eine Englische oder Lwker Blume sey; die erste zeiget man mit E. die andere mit L. an. 3) Die Farbe mit ihrer Schattirung und Streifen; ob die Blume Einfarbig, ob sie ein Dublett oder ob sie ein Bizard sey. Eine einfarbige himmelblaue z. E. kann man mit dem Nahmen Cöleſtine belegen, oder sie den König von Preussen nennen. Eben so kann man auch für die vielfarbigen besondere Nahmen aussuchen, und jedem Nahmen das Wort Bizard beifügen, aus welchem sich abnehmen läßt, daß solche Arten wenigstens dreierlei Farben an ihren Blumen haben; man würde z. E. die eine etwa Kaiser Joseph, Bizard; eine andere gülden Vließ, Bizard; noch eine andere etwa Abilag Davidis, Bizard, u. s. w. benennen können. Bei zweifarbigen Auriculn,

Digitized by Google

müßte denen für sie ausgesonnenen Nahmen das W Dublett beigefüget werden; z. E. Dublet Juweel Holland; Dublet Rose noble, u. s. f. 4) Von wo man die Blume bekommen hat. Will man 5) auch no dieses daran wenden, und seine Blumen in ein eigen Buch mit den natürlichen Farben mahlen laßen, u dabei den Nahmen derselben schreiben, so ist es no besser, aber auch kostbarer. Die holländischen Blum sten haben alle ihre Auriculn, Tulpen und Nelken in e Buch gemahlet, welches sie sichern Leuten zum Seh communiciren.

Gemeiniglich hat man bei den Auriculn hölzern Nummern, welche weiß sind, und worauf die Numme schwarz gemahlt ist. Weil aber diese zu bald in der Erd abfaulen, so läßt man sich, nach des Hrn. R. R. von Brocke Vorschlag, eine eiserne Form machen, welche wie eine Zange auseinander gehet, und einen Einguß hat. In diese gießet man sich dicke und breite Nummern von Blei; schlägt mit gehärteten eisernen Stempeln, die Nummern, welche über $\frac{1}{2}$ Zoll lang sind, tief hinein, schmelzet in diese fein-gerieben Siegellack, welches niemahls ausgehet, und mahlet die Nummern mit Oelfarbe weiß an. Man ist sicher, daß solche nie verfaulen.

Ob zwar das Bärenöhrlein-Kraut in den Apotheken nicht gebräuchlich ist, so wird es doch nicht unbillig mit unter die Wund-Kräuter gerechnet, indem es, sowohl inn- als äusserlich gebraucht, heilet. Der ausgedruckte Saft wird in die faule Schäden mit Nutzen gethan, welcher auch die von der Kälte aufgesprungene Haut gar bald heilet. Das Kraut in Wasser gesotten, und etliche Tage nach einander davon des Morgens nüchtern 4 oder 5 Loth warmlich getrunken, heilet die Lungengeschwüre, und lindert den Husten. Die Jäger in den hohen Gebirgen brauchen die Wurzel wider den Schwindel, daher sie es auch Schwindel- und Kraft-Kraut nennen. Der Saft aus den Blumen soll alle Flecken der Haut weg-

Digitized by Google

wegbringen, und sie schön und glatt machen. Etliche brennen zu diesem Behuf ein Wasser davon.

Traité de la culture des Renoncules, des Oeillets, des Auricules, & des Tulipes, par Mr. . . . à Paris 1754. 8.

Beschreibung der Aurikel, nebst Anweisung, wie sie am besten gezogen und gebaut werden könne; aus dem New Vniv. Magaz. 1758, Oct. p. 182, sq. übers. st. im Brem. Magaz. IV B. 2 St. Brem. und Lpz. 1760, 8. S. 261 — 269, desgl. im 3 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 33 — 40.

Aufgehobene Nachricht von dem Baue der Auriculn, nach der eigenen Erfahrung eines großen Blumen-Freundes, st. im 179 St. der Leipz. Samml. 1760, 8. S. 963 — 979.

Art, die Aurikeln zu säen, st. im 23 St. des Wittenberg. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 188 — 190, und im 9 St. dess. a. d. J. 1771, S. 74.

Von dem Bau der Auriculn, s. Heinr. Chr. v. Broke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 6 — 27.

Jo. Aug. Grotjans vollständ. Abhandlung von dem Bau der Levcojen, Nelken und Aurikeln. Nordhaus. 1758, 8.

Eben Derselbe handelt von den Auriculn, in s. Land- und Garten-Calender, V Th. Gotha, 1767, 8. S. 538 — 567.

P. D. L. (Longolius) Nachricht von einer Aurikel, deren Stengel einen Daumen breit und lang gewesen, und 120 Blumen gehabt, st. im 8. St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1756, 8. S. 128, f.

Von der Aurikel, s. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II Th. Halle, 1771, 8. S. 63 — 66.

A description of the properties, which constitute a fine Auricula, by *Js. Thompson*. Lond. 1757. s. London Magaz. for Apr. 1757, S. 194. f.

Auricularia, Vermis auricularis; siehe **Ohr-Wurm.**

Auriculn, Aurikeln; siehe Auricula ursi.

Avril, siehe **April.**

Aurilla oder Aurillas, nennet man im Französischen ein Pferd, welches lange Ohren hat, und dieselben immer schüttelt.

Aurin, siehe Centaurium.

Auripeau, siehe **Messing.**

Auripigmentum, siehe **Operment.**

Aur-Ochs, siehe **Auer-Ochs.**

Aurone, Avrone, **Stabwurz**; siehe Abrotanum.

Aurone femelle, Abrotanum femina, siehe Santolina.

Aurora, siehe **Morgen-Röthe.**

Aurora, ist auch der Nahme eines Schmetterlings, aus der Classe der Tagvögel, welcher in Schweden sehr gemein

Digitized by Google

mein ist. Das Männlein unterscheidet sich durch breiten goldgelben Fleck, den es auf dem obern F auf der Mitte seiner äussern Seite, hat, welches den Grund zur Benennung gegeben.

* **Auror-Farbe**, Fr. Aurore, ist eine goldgelbe Fa und so strahlend wie diejenige ist, welche sich gemei lich in den Wolken, kurz vor der Sonnen Aufgang, get. Die Färber machen die Auroren-Farbe, indem dieselbe mit gekochtem Alaun und Waid stärken, und mit Rocou, welches in Drusenasche, Potasche oder S de aufgelöset ist, wieder abziehen; diese Farbe mus a mit Grapp versetzet werden.

Aurum, siehe **Gold**.

Aurum musicum, siehe **Metall. (Gerieben)**

Aurum pigmentum, siehe **Operment**.

Ausästen der Bäume; siehe **Beschneiden**.

* **Ausarten**, oder **geringer werden**, wird vom Getrai de gebraucht, und geschiehet, nicht, wie die Ackerleut in den Gedanken stehen, wenn dasselbe allzu lange in ei nerlei Boden ausgesäet worden, (daher auch Einige den Saamen lieber von fremden Orten haben herbringen las sen;) sondern dieser Mangel rühret theils von dem allzu häufig auf den Acker gestreueten Saamen, welcher klei ne Aehren und geringe Körner bringet, her, theils da von, daß überhaupt zu viel geringe Körner mit ausge säet werden, welche sich nach und nach vermehren, und, wie das Unkraut, den starken Saamen verringern. Dieser Mangel könnte aber durch gute Maschinen, den Saamen zu säubern, gehoben werden, indem nicht aller ausländischer Saame bei jeder Landesart tauglich, und man mit dem, welcher im Lande gewachsen, und recht bereitet ist, weit sicherer fähret.

Wir finden, daß Pflanzen von allen Arten in Bo den ausarten, die ihrer Natur nicht gemäß sind; sie kranken oder verschmachten auf gleiche Art, es mag nun das Clima, oder der Boden in demselben Clima, den

Unter-

Digitized by Google

Unterscheid machen. Die Einbildung, daß sich eine Pflanze in eine andere verwandele, weil der Boden für sie nicht geschickt ist, ist eitel und thörigt. Wir glauben nicht mehr, daß Weizen sich in Roggen verwandeln könne, wenn der Boden schlecht ist, noch irgend eine andere Verwandelung von dieser Art; aber was wir sehen und wissen, ist, daß eine Pflanze, die bei derselben Gattung bleibt, immer schlechter und schlechter an Eigenschaften wird, nachdem der Boden und das Clima sich weniger und weniger für sie schicken, ihr Nahrung zu geben. Dieses verstehen wir unter dem Worte Ausarten, und dieses trägt sich wirklich zu. Ein Weizenkorn, so gut es auch gewartet seyn mag, wird niemahls etwas anders als einen Weizenhalm und eine Weizenähre tragen; aber wenn es auf einen guten Boden gesäet und wohl gewartet wird, so wird es eine große Menge Halme tragen, die alle volle Aehren haben: dahingegen dasselbe, wenn es auf einem armen und unbearbeiteten Grunde wächst, nur einen haben wird, der nichts tauget.

Der Landmann säet Weizen auf sein Feld, und Roggen darzwischen, und dann bildet er sich ein, daß einige Weizenkörner Roggen, anstatt Weizen, hervorgebracht hätten, und dieses nennet er aus der Art schlagen. Aber die Wahrheit ist diese, es waren Roggenkörner zwischen dem Weizen, den er säete, und das ist kein Wunder. Laßt ihn eine Quantität Körner aus der Weizenähre nehmen, und sie auf einen so schlechten Boden säen, als er will: so werden die Pflanzen zwar schlecht, aber sie werden alle Weizen seyn. Und laßt ihn den Weizen betrachten, den er zur Saat von Oertern kaufet, wo er Roggen darunter wachsen siehet, so wird er Roggenkörner darunter finden.

Die ganze Sache des Ausartens des Saamens, wenn wir sie genau untersuchen, ist diese. Die Saamen der nützlichen Pflanzen sind durch die Cultur zu ihrer

Digitized by Google

rer gegenwärtigen Vollkommenheit gebracht, und Pflanzen, die daraus wachsen, werden in allen Arten eben so gut gerathen, wenn sie auch gut gemacht werden. Diese Cultur bestehet darinn, daß man ihnen gutes Land giebt, es wohl zubereitet, und sie gehörig pflanzet. Dieses hat sie zu ihrer Vollkommenheit gebracht, und dieses mus und kann sie allein dabei erhalten. Sie sind in ihrem natürlichen Stande schlecht, und sie werden, wenn sie versäumet werden, wieder in diesem Stande zurück kehren. Dieses nennet man ausarten; eigentlich aber ist es eine Wiederkehr zu ihrem natürlichen Zustande; sie werden kleiner und schlechter, aber sie verändern niemahls ihre Gattung.

* **Ausbacken**, nennen die Bäcker, wenn das Brod mit einem besondern Schieber aus dem Ofen gezogen wird. Dieses aber geschiehet, wenn ein Brod, eine Semmel oder Kuchen genug und gar gebacken, also, daß die Feuchtigkeit genugsam davon getrieben, die fetten und nahrhaften Theile aber erreget, und mit einander nunmehr besser vereiniget sind. Siehe Brod.

* **Ausbaggern der Gräben und Canäle**, ist eins von denen Mitteln, dieselben zu vertiefen, wenn es ihnen an genugsamen Zuge des sonst sein Bette selbst vertiefenden Wassers fehlet, und bestehet darinn, wenn man durch Schöpfgeräthe, den Sand herausziehet, in Kähne einschüttet, nachmahls aber am Lande auswirft.

* **Ausbeeren**, heißt, wenn die Vögel in dem Geschneide die Beeren abfressen, und sich doch deren keine fangen. Die Amseln sind Meister im Ausbeeren; auch verstehet der Hirsch dieses Handwerk.

Ausbessern, siehe Ausbüßen.

* **Ausbicken**, heißt, wenn die Brut der Vögel das Ei, in welchem sie sich befinden, nachdem sie zu ihrer Zeitigung gelangt, mit dem Schnabel zerbicken, und sich zum Auskriechen Luft machen.

Ausbietung, siehe Auction.

Ausbla-

Digitized by Google

ausblasen, siehe Auskalben.

ausbohren, siehe Auslochen.

Ausbragen, nennen die Kürschner, wenn sie die Felle über ein Eisen, das etwas schärfer und breiter, als der Buckeler ist, ausziehen.

ausbrechen, Abknispen, Abknospen, Fr. Ebourgeonner, heißt, an dem Obste, insonderheit aber an den Zwergbäumen, diejenigen Frucht-Aeste, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holz-Aeste sind, hinwegnehmen; denn wenn solche durch das Schneiden ein wenig abgenommen worden, treiben sie wieder aufs neue heraus, scheinen etwas dicker in dem neuen Triebe, als andere Frucht-Aeste, und werden im Mai oder Junius, weil sie noch jung sind, kurz abgebrochen, dergestallt, daß nur 3, 4 bis 5 Blätter enge beisammen stehen bleiben, woraus nachmahls kleine Aestlein entspringen, welche guten Saft ziehen, und gern Früchte bringen, auch solche Aestlein in dem alten Holze, oder unter den Blättern noch vielmahls in eben demselben Jahre Frucht-Knöpfe hervorbringen. Dieses Ausbrechen geschiehet entweder mit der Hand, zwischen zween Nägeln, und wird Abkneifen oder Abkneipen, Fr. Pincer, genannt, oder es wird mit der Garten-Hippe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und bleibt davon nur ein Stück mit etlichen Blättern stehen. Es mus aber solches Ausbrechen bei Zeiten, und sobald die Aeste von einander unterschieden, und für das, was sie sind, erkannt werden können, bei kühlen und trüben Wetter geschehen; und woferu man solches ja im Mai versäumt hat, kann es doch im Junius, oder auch noch im Julius, vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Frucht-Aeste werden damit verschonet, es wäre denn, daß sie stärker trieben, und keine Früchte geben wollten; alsdenn müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls dazu gezwungen werden.

Digitized by Google

werden. Sind aber Früchte bei einem solchen Aste zutreffen, so wird solcher nicht ausgebrochen, weil Früchte gern davon abfallen, bis sie größer gewor alsdenn hat es keine sonderliche Gefahr mehr. Wo auch 2, 3 oder mehr Frucht-Aeste an dem Orte, wo vorigen Jahr Früchte gestanden, dieselben aber nach hends in dicke Aeste oder Holz-Knöpfe sich verwan beisammen stünden, so werden solche gleichfalls au brochen, und aus der Ursache kurz gehalten, damit Baum künftighin größere Früchte tragen möge. mus dieses Ausbrechen alle Jahre, und bei allen B men, sonderlich an den Birn-Bäumen, sie mögen nach frei stehen, oder in Spaliere gezogen seyn, vor nommen werden. Man findet an etlichen Bäumen vi an etlichen wenig solcher Aeste, welche ausgebrochen wer den müssen, nachdem es nehmlich Gattungen von Früch ten sind. Die, so auf wilden Stämmen stehen, haben es sehr nöthig; auch so ein Frucht-Ast die Blühten oder Früchte fallen läßt, und einen neuen Ast treibet, derselbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein starker oder schwacher Frucht-Ast, wenn er in dem neuen Triebe einen starken Absatz macht, bleibt ohne Ausbrechen stehen; hätte er aber schon einen Absatz zuvor, alsdenn wird er bei dem neuen ausgebrochen, da denn zwischen den zween Absätzen die Frucht nicht ausbleiben wird. „ Alle die„ jenige Aeste, welche zu Frucht-Aesten zu stark, und „ zu Holz-Aesten zu schwach, sind, folglich weder Frucht„ noch Holz-Aeste genennet werden können, sie mögen „ beschnitten oder nicht beschnitten seyn, müssen ausge„ brochen, und eben auf solche Art muß auch mit den „ lang-geschnittenen Frucht-Aesten, ingleichen, wo ei„ ner kurz, der andere aber ungeschnitten geblieben, ver„ fahren werden “.

Gleichermaßen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten selbst, wenn sie noch jung und klein sind, vorgenommen, wenn nehmlich deren zuviel und zu nahe an einander

Digitized by Google

einander auf einem Baume, damit nachmahls die andern desto besser wachsen können.

Bei den Bienen, heißt das Ausbrechen, L. Favorum exemtio; Fr. Vendager les ruches, soviel als Beideln, d. i. wenn die fett gewordenen Bienen mit Werk und Honig ganz aus ihren Körben genommen werden, nachdem man die lebendigen Bienen darinn durch Schwefel zuvor getödtet und geschmauchet hat.

Die Schäfer nennen Ausbrechen, wenn die Schafe im vierten oder fünften Jahre ihres Alters, die lezten zween Spitz-Zähne wegwerfen, und also die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

Das Wort Ausbrechen brauchen auch die Tuchmacher, wenn sie es versehen, und einen Faden in ein unrecht Rieth, oder einen unrechten Rücken, oder wohl aus einem Gang in den andern ziehen, und den Faden ausbrechen, d. i. abreißen, und an seinen gehörigen Ort ziehen müssen.

Ausbrennen, nennet man, wenn die Asche, darinn noch kleine Kohlen sind, in dem Aschenhause wohl ausgeglühet, und alles in Asche verwandelt wird.

Ausbrennen der Tressen, auch andern Gewebes von Gold und Silber, geschiehet, wenn die Seide, womit das dünn-geschlagene und gezogene Gold und Silber vom Spinner untergelegt worden, über dem Feuer in einem irdenen oder andern schicklichen Gefäße ausgebrannt wird, wenn man nehmlich die silbernen oder goldenen Borten zusammen dicht aufwickelt, und mit vestem Papier wohl verbindet, und solche in das Feuer oder auf Kohlen wirft, und solange liegen läßt, bis der Ballen hart wie Stein aussällt, da denn derselbe zerschlagen, und die Asche und der Ruß von den Fäden gemächlich geschieden wird, damit man das reine Gold und Silber allein bekomme.

Ausbrennen, bei den Ziegel- und Kalk-Brennern; siehe Abbrennen.

Bei

Digitized by Google

Bei denen Bienenkörben geschiehet das Ausbrechen durch ein flammendes Feuer, wenn man einen Strohwisch anzündet, und damit in den ledigen Bienenkorb fähret, um denselben, wenn er neu ist, an den herausragenden Stroh-Eimen und Spitzen, oder wenn er alt ist, an den hin und wieder befindlichen Wachsreliquien eben zu machen und auszuglätten, wodurch die Arbeit der einkommenden Bienen erleichtert wird.

* Ausbruch, wird in Ober-Ungarn derjenige Wein genennet, welcher von den reifsten Beeren der Trauben gekeltert worden, genennet.

* Ausbrüten, heißt, wenn das Federvieh, sowohl zahmes als wildes, aus einem Triebe der Natur von sich selbst, seine eigene oder untergelegte andere Eier, mit seinem Leibe und Federn bedecket und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in solchen Eiern befindliche Frucht lebendig wird, sich aus der Schale bickt und auskriechet. Solch Ausbrüten geschiehet bei den Hühnern, in 3 Wochen; bei den Gänsen, mit 4 Wochen, oder am 29sten Tage; bei den Welschen, Indianischen, Calecutischen oder auch sogenannten Trut-Hühnern, am 27sten Tage, d. i. zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bei den Enten, in 4 Wochen, oder am 30 bis 31sten Tage; bei den Tauben, in 20 Tagen. Bei diesen leztern ist die Umwechselung, so sie im Ausbrüten haben, als etwas artiges anzumerken; denn das Paar, welches sich zusammen gehalten hat, wechselt einander in der Arbeit ab, so daß bald der Tauber, bald die Täubin, über die Eier zu sitzen kommt. Die Hühner pflegen auch Gänse- und Enten-Eier auszubrüten; die Trut-Hühner aber brüten alle ihnen untergelegte Eier, es seyen Pfauen-Hühner-Gänse-Enten- oder ihre eigene Eier, mit der größten Sorgfalt aus. Ein mehreres siehe unter Huhn.

Eier ohne Beyhülfe der Hennen auszubrüten, geschiehet folgendergestallt: Man nimmt Tauben- oder Hühner-Koth, stößt ihn klein, und läßt ihn in einem

Kasten,

Digitized by Google

Kuffen, oder andern warmen Ort, durch ein großes Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; auf diesen leget man zarte Hüner-Federn, und setzet die Eier also ein, daß sie mit den Spitzen über sich stehen, und keines das andere berühre. Darnach schüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eier, bis sie ganz und gar bedeckt sind. In diesem Stande läßt man sie 2 oder 3 Tage ruhig stehen; die folgende Zeit aber mus man sie täglich einmahl, doch subtil und gemach, umwenden. Nach 20 Tagen, wenn die Hünlein sich auszubicken anfangen, und doch nicht völlig durchbicken können, so hilft man ihnen, thut die Schalen gemach auf, leget hernach die jungen Hünlein in einen Korb, und führet eine alte Henne dazu, die sie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tausend Eier ausgebrütet werden können, davon hat Leurmann, in seiner sonderbaren Feuernutzung 5ten Aufl. Wittenb. und Zerbst 1764, 8. S. 127 — 131, Anleitung gegeben. In Aegypten hat man izt dergleichen Oefen, wie aus Bruyns Reisen, V, 2. S. 64. zu ersehen ist. Die Aegypter gebrauchen dazu große Oefen, welche zuweilen so weitläuftig gebauet sind, daß 3000 Eier auf einmahl in jedem derselben neben einander gelegt und zum Ausschliessen gebracht werden können. Bei Tage verschaffen sie den Eiern die nöthige Wärme durch die Sonnenstrahlen, welche sie durch ein Fenster, das sich oben im Ofen befindet, hineinfallen laßen. Des Nachts wird dieser Zweck durch den untergelegten Cameel-Mist erreichet. Herr von Reaumür ahmte diese Veranstaltung durch angegebene hölzerne Mist-Oefen mit gar bequemen Erfolge nach, und man mus gestehen, daß er das Geheimnis der Aegypter glücklich entdeckt habe. Es gelung ihm zuerst, als er ein Faß, in welches er einige Körbe mit etwa 200 Eiern hineinhängete, mit zwo Schichten Mist umgeben, und mit einem Deckel zugemacht hatte, in dem

Digitized by Google

sich 8 mit Korkstöpfseln verwahrte Löcher befan
Diese konnte er auf- und zumachen, um dadurch die
hörige Wärme, die er durch ein in die Mitte hinei
setztes Thermometer bestimmete, nach Erfordern zu
ßigen. Die jungen Hühner kamen auf diese Art fast
gesammt aus, und Hr. v. Reaumür wurde seiner Sa
so gewiß, daß er sich anheischig machte, durch solche
richtung 30000 junge Hüner aus 45000 Eiern her
zubringen, und das Federvieh ungemein zu vermehr
Er rechnete dagegen, daß sonst unter 30 Hünern kau
6 seyn, welche gut zu brüten pflegen, und daß diejenig
welche es thun, doch 2 oder 3 Monathe zubringen, oh
von neuem Eier zu legen, welches seiner Erfindung
nen merklichen Vorzug vor der gewöhnlichen und natü
lichen Art einräumete. Noch mehr, er bemerkte, da
diese junge Hüner keine Gluckhenne nöthig haben, wen
man ihnen nur, wie in Aegypten geschiehet, einen klei
nen Führer giebt, der die Grade der Wärme zu ihre
Ausbrütung verstehet, und sie zur gebührenden Zeit mit
einigen Kräutern, etwas Kleien, oder auch etlichen
schlechten Körnern, welche nebst dem Mist bei dem Fasse
ihre Nahrung sind, füttert. Für die Bauern erfand Hr.
v. R. ein untrügliches und gar leicht zu machendes Ther-
mometer, wodurch der nöthige Grad der Wärme be-
stimmt werden könnte. Man sollte nehmlich auf den
Boden eines Glases im Fasse eine Kugel legen, die halb
von Butter, und halb aus Fett, verfertiget worden.
Wird dieselbe hart, so ist die Wärme zu schwach; schmilzt
sie aber, so mus man die Wärme durch die Oeffnungen
des Deckels mäßigen. Auf solche Art kann man Eier
nicht nur von Hühnern, sondern von allem Federvieh
ausbrüten. Die jungen Hühnlein brechen selbst die
Schale des Eies an seinem dicken Ende. Oefters muß
man ihnen helfen, wenn die Schalen zu dick, und sie zu
schwach sind. Sieht man einen großen Riß in der
Schale, die Haut zerrissen, und der Riß wird in 5 bis 6

Stun-

Digitized by Google

Stunden nicht größer, und ist trocken, so ist das Küchlein angeleimt, und kann nicht selbst arbeiten. Alsdenn hilft man ihm, aber nicht zu früh, ehe es seine Portion vom Gelben zu sich genommen, weil es sonst, wenn es zu früh gebohren wird, schwach ist, und stirbt. Man hilft ihm also erst, wenn der Riß 24 Stunden lang nicht größer wird. Man schlägt mit etwas hartem, z. E. einem Schlüssel, so lange an die Schale, bis dieselbe im Kreise herum Risse bekommt, und löset das Häutlein unter der Schale mit einer Nadel oder Scheere ab, aber nicht zu tief hinein, um dem Küchlein keinen Schaden zu thun. Alsdenn nimmt man ganz sacht und gelind den obern Theil der Schale ab. Gehet er nicht willig, so zerbricht man sehr sanft einen Theil davon nach dem andern ab, bis an das Stück, das am Küchlein klebet, und wobei es schreiet, wenn man es anrühret. Dieses reißet man nicht mit Gewalt ab; denn es fällt in 3 oder 4 Tagen von selbst ab. Man kann auch die anklebenden Stücke mit einem in warm Wasser eingetauchten Tüchlein benetzen, so gehet das Häutlein leichter ab.

Es ist ausgemacht, daß sowohl das natürliche, als das erwähnte gekünstelte, Ausbrüten der Eier des Federviehes durch nichts anders, als durch eine ununterbrochene Wärme, welche bei dem 28 und 36ten Grad des Reaumürschen Thermometers steiget und fällt, eine Wärme, dergleichen sich bei einem Menschen und einer Henne ordentlich befindet, bewerkstelliget werde. Diese letztere Betrachtung hat, nach dem Berichte des 115 St. der Berl. Realzeit. v. 26 Sept. 1753, Herrn Thym, jetzigen Königl. Preuß. Plantagen-Inspector in der Mittelmark, und damahligen Pächter des Seidenbaues, auf des Hrn. Ministers v. Arnim Gute, Boitzenburg, dahin bewogen, daß er einen Versuch anstellete, um zu sehen, ob nicht die gedachte Brütung durch eine leichte und weniger gekünstelte Art, vermittelst der in diesen Landen überall gebräuchlichen Kachelöfen, zu Stande

Digitized by Google

gebracht werden könnte. Er ließ zu diesem Zweck einen Schirm um den Kachelofen, in der Entfernung von Fuß, ziehen damit durch denselben die Wärme des Ofens beisammen gehalten werden mögte. Die beiden oberen Drittheile des Schirms machte er aus Papier, und das unterste Drittheil aus Leinwand, in der Absicht, damit in solcher Entfernung die Luft sich genugsam hin und her bewegen könne, ohne dabei zu viele Wärme zu verlieren. Zwischen dem Schirm und Ofen, legte er die Eier auf ein Gerüste in Schubkasten, und in den Schirm waren den kleine Thüren verfertigt, welche 2 Fuß breit, und 1 Fuß hoch waren. Man erreichte hierdurch den Zweck, daß eine Person nach dem Thermometer und den Eiern hineinlangen, und dieselben, wenn es nöthig war, besehen konnte, ohne sich dieser Brutwärme auszusetzen. In dem Ofen unterhielt man sowohl bei Tage, als bei Nacht, ein beständiges gelindes Feuer, wodurch der nöthige Grad der Wärme hervorgebracht wurde. Die jungen Hühner kamen auf solche Art nur 21 und 22 Tage glücklich aus. Hr. Thym hat sich aus seinen Versuchen hinlänglich versichert, daß durch diese Veranstaltung an einem Ofen, vermittelst einer Klafter hartes Holzes, füglich 15 bis 20 Schock Eier zugleich ausgebrütet werden können, ohne daß man eine weitere Mühe dabei anwenden dürfe, als ungefähr alle 4 Stunden das Thermometer, das Feuer und den Ofen zu besehen.

Man kann auch Hühner in Bäckeröfen, u. d. g. ausbrüten. Man siehet nehmlich, ob in einem Zimmer über einem Backofen, Schmelzofen, Stubenofen, u. s. w. der erforderliche Grad der Brutwärme anzutreffen sey, ob die Wärme Tag und Nacht über so bleibe, wenigstens nicht viel über die Grade des Reaumürschen Thermometers abnehme, auch wenn etwa die Oefen nicht eingeheizt werden, oder, ob man den Ungleichheiten abhelfen und die Wärme reguliren könne. Wenn man Thermometer in verschiedenen Gegenden des Orts und in verschiedenen

schiedener Höhe anbringet, so kann man die Grade der Wärme erforschen. Man wird finden, daß die Wärme an den Wänden sich länger hält, es in einer Wand kälter als an der andern, über dem Mundloch des Ofens kälter als hinten, ist; daß, je größer der Ofen, und je öfter er eingeheizet wird, desto besser es sey; daß denn der Ofen oft genug eingeheizt wird, und das Gemach darüber gar niedrig wird, dieses desto wärmer ist und bleibt. Wenn man alle Tage nur 1 bis 2 mahl in einem Ofen backt, und zwar nicht gar bald auf einander, so kann man dabei Eier ausbrüten; besonders, wenn man den kleinen Aufwand nicht scheuet, etwa ein paar Scheiter Holz, oder ein paar Reisbüschel, des Tages hinein zu werfen. Reaumür brütete, auch ohne diesen kleinen Aufwand, Eier bei einem Ofen aus, den der Bäcker nur von Montag Nachts 11 Uhr, bis Dienstag Nachts um 9 Uhr, in welcher Zeit er 12 mahl nach einander backte, sodenn erst wieder von Donnerstag Nachts 11 Uhr, bis Freitag Nachts 8 Uhr auf gleiche Weise heizte, ohne daß Mittwoch, Donnerstags, Sonnabends, Sonntags, und einen Theil des Montags, Feuer darein kam. Den Ungleichheiten der Wärme hilft man ab, wenn man über und um den Ofen herum den Platz mit Brettern, oder noch besser mit Wänden, welche an sich und gegypset die Wärme länger halten, einschließt, und so eine Art von Stube macht, die aber niedrig seyn muß, und hier und da Thürlein oder Läden mit Löchern, welche verschlossen werden, und die Stelle der Register vertreten können, anbringt. Es läßt sich auch um den Ofen herum eine Art von Bücher-Repositorium, das genau passet, oder etwas, das den Obstdarren um die Stubenöfen herum gleichet, anbringen, die verschiedene Fächer mit Schubladen, oder mit Thüren oder Fenstern haben. In die Oerter nun, welche den rechten Grad der Wärme haben, setzet man einen Korb mit Eiern hin, siehet öfters darnach, und sorget, daß sie immer die rechte Wärme haben.

Digitized by Google

ben. Diese regulirt und giebt man ihnen, indem man die Eier an andere Oerter setzet, von denen man weiß, daß sie wärmer oder kälter sind, also den Korb höher oder niedriger setzet, oder an einen andern Ort der Stube bringet, in jenem Bücherstuhl sie in ein anderes Fach thut, Thüren oder Fenster desgleichen, auch Thüren, Fenster und Register der Stube öffnet oder verschließet, je nachdem die Eier kälter oder wärmer stehen sollen.

Man kann auch eine eigene Stube zum Ausbrüten und Auferziehen der Hühner einrichten. Man mache sie 12 Schuh lang und breit, aber nur 4 Schuh hoch, so daß ein Mensch sehr gebückt hineingehen mus. Alsdenn ist es auch unten auf dem Boden warm. In die Mitte setzet man einen kleinen Windofen, oder andern vortheilhaften Ofen, dessen Rauchröhre gut seyn mus, und wenn das Holz abgebrannt ist, verschlossen wird. Man hängt Reaumüriſche, oder die beschriebene Butter-Thermometer in verschiedenen Gegenden, in unterschiedlicher Höhe, auch oben an die Decke. Die Butter mus immer flüßig seyn. Ehe sie gestehet, mus man das Feuer schüren. Die Wärme mus immer 32, 33 Grad in der mittlern Höhe der Stube haben, weil doch alsdenn schon 1 Zoll hoch vom Boden nur 18 oder 19 Grad Wärme ist. An Tagen, da es Morgens nicht gefrieret, heizet man ein, Morgens um 5, 6 Uhr, Mittags 10, 11 Uhr, Nachmittags 3, 4 Uhr, Nachts 9, 10 Uhr; an kältern Tagen heizet man 5 bis 6 mahl mit wenig Holz. Reaumür heizte seinen kleinen runden Ofen jedesmahl nur mit $\frac{1}{4}$ eines gespaltenen Scheits. Oben, nahe beim Ofen, macht man an der Decke eine eiserne Stange, an dergleichen die Umhänge hangen, so vest, daß sie nur $\frac{1}{2}$ Zoll von der Decke noch abstehet, und, ihrer ganzen Länge nach, eine horizontale Lage hat. An dieser Stange hangt ein Ring, in welchen ein Haken eingemacht ist, der sich leicht um sich selbst drehet. An diesen Haken hängt man

eine

Digitized by Google

eine Rolle mit einem Haken. Um die Rolle wird ein Strick geführt, an den die 4 Stricke von den 4 Handheben des Eierkorbs angemacht werden. Will man nun den Korb wärmer oder kälter haben, so rückt man ihn entweder an der Stange näher zum Ofen, oder hinweg; oder läßt ihn an der Rolle, wie die großen Hangeleuchter oder Vogelbauer, auf- und absteigen, bis er den rechten Grad der Wärme hat. Denn je näher er dem Boden kommt, desto kälter ist die Luft, besonders in einer größern Entfernung vom Ofen. Reaumür rathet diese Stuben vorzüglich an.

Die Versuche des Herrn v. Reaumür, brachten den Hrn. Prof. Sulzer zu Berlin auf die Gedanken, das künstliche Ausbrüten vermittelst der Dünste kochenden Wassers zu bewerkstelligen. Er erfand zu dem Ende einen Helm oder Cylinder von Blech, welcher 6½ Zoll im Durchmesser hatte, und eben so hoch war. Diesen setzte er auf einen irdenen Ofen, der voll glühender Kohlen war. Von dem obersten Rande des Cylinders gieng eine Röhre, welche 8 Linien im Durchmesser hatte, in die Höhe; sie hatte eine Krümmung von einem rechten Winkel, und war in einen blechernen Kasten, darinn die Eier lagen, zwischen die zween Böden hineingesteckt. Dieser Kasten war ein Parallelipipedon, oder hatte 6 geradwinkeligte Seiten, von denen die beiden einander gegenüber stehenden gleich und parallel waren. Er war 2 Fuß lang, 1½ Fuß breit, und 5 Zoll hoch. Zween Zoll vom untersten Boden war ein zweiter an den 4 Seiten vest angelötheter Boden, und zwischen diesen zween Böden war die Röhre des Cylinders hineingeführt, welche die Dünste des kochenden Wassers dahinein leiten, und auf diese Art den obersten Boden erwärmen sollte. Der oberste Theil dieses obersten Boden war ein Kasten, welcher oberwerts offen war, und da die Ränder der 4 Seiten 3 Zoll hoch waren. Auf diesen Rändern lag eine stramm ausgespannte Serviette, worauf die Eier

Digitized by Google

gelegt, und hernach wieder mit einer andern Serviette und mit Werg bedeckt wurden. Die Hitze des obern Bodens verhinderte, daß ihn die Eier nicht berühren konnten, und auf solche Art blieben sie, vermittelst der Serviette, in der Luft hangen. Zwischen den beiden Böden waren zwo Oeffnungen einander gegenüber; durch die erste gieng die Röhre des Cylinders; die zweite verstattete den Dünsten einen Ausgang, und die Wärme wurde dadurch gemäßiget. Im untersten Boden war ein kleines Loch, wodurch man das Wasser, welches sich etwa von dem verdickten Dampfe zwischen den beiden Böden angesammelt hatte, wieder heraus laufen lassen konnte. Hr. Sulzer stellete hierauf den Versuch selbst an, und der Ausgang kam mit seiner Erwartung überein. Es gerieth derselbe ferner auf den Einfall, des Nachts unter den untersten Boden der Maschine eine Lampe zu setzen, um dadurch die Erkaltung des Dampfes zwischen den beiden Böden zu verhindern. Dieses brachte Hrn. Beguelin auf Erfindung einer Methode, geöffnete Eier beim Lampenfeuer, ohne Beihülfe des Ofens sowohl, als auch des kochenden Wassers, auszubrüten.

Nach Anzeige des 72 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, und 9 St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 66 werden Hühner über einer brennenden Lampe auf folgende Art ausgebrütet. Man nimmt einen viereckigen hölzernen Kasten, schneidet oben in der Mitte ein rundes Loch darein, etwa von der Weite eines großen Bierglases, und schlägt neben solches Loch ins Dreieck drei hölzerne Pflöcke gleich hoch, etwa von einem Zolle. Unten in diesen Kasten machet man eine Zug- oder Schieb-Lade, ungefähr 4 bis 5 Zoll hoch, setzet mitten unter das Loch im Kasten eine Lampe, die $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, mit alten guten Rüböle angefüllt, und mit einem Dochte von ein paar Fäden guten baumwollenen Garns, versehen ist, und bieget ein eisernes Blech, das etwa 2 Zoll hoch über der Lampe stehe, und woran die Flamme zuerst schlage. Hiernächst nimmt man einen irdenen Topf oder Napf, dessen untere Ründung oder Boden so groß

Digitized by Google

daß ist, daß er auf den 3 Pflöcken, über das Loch erhaben, stehen könne; thut darein etwa 2 Zoll hoch seinen ausgewaschenen und wieder getrockneten Sand, bedecket solchen mit einem wollenen Tuche, und leget über dieses noch einen Zoll hoch, in Form eines Nestes, entweder feines Moos oder Pelzwerk; ziehet sodann die Lampe hervor, zündet sie an, schiebet sie wieder an ihren Ort, und läßt den Topf, der überhin annoch mit Pelzwerk bedeckt werden muß, erst durchher warm werden, und die Feuchtigkeit verrauchen. Nach dieser Vorbereitung hebet man die Pelzdecke auf, und leget die auszubrütenden Eier, so aber ganz frisch, und höchstens nur 3 Tage alt seyn müssen, in das Nest, decket sie wieder zu, erhält die Lampe 20 bis 21 Tage und Nächte im Brennen, als wozu die Schieblade angeordnet ist, da man denn lebendige Küchlein bekommen wird.

Will man diese nun auch an demselben Orte auferziehen, so muß der Pelz über dem Topfe umgekehrt, und ein anderer über diesen Topf dergestallt gelegt und befestigt werden, daß die Küchlein darzwischen kriechen, und sich daselbst, wie unter einer Glucke henne, erwärmen können.

Wenn die Eier 8 Tage gelegen haben, kann man sie einmahl beschen; welche sodenn annoch klar sind, kommen nicht aus; sind sie aber dunkel oder trübe, so haben sie angesetzt und sind gut.

Der Chineser Art, Eier auszubrüten, beschreibet Herr Carl Gustav Ekeberg, im 30 Bande der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 202-206, folgendergestallt.

Als ich in Canton sah, wie die Chineser junge Enten in unglaublicher Menge zogen, und mich erinnerte, wie eigensinnig und unbeständig diese Vögel bei uns zum Brüten sind, bin ich dadurch veranlaßt worden, mich zu erkundigen, wie bei den Chinesern die Eier ausgebrütet würden? und habe gefunden, daß sie sich einer ganz einfachen und bequemen Art bedienen. Um nicht betrogen zu werden, fragte ich unterschiedene von denen, die diese Handthierung treiben, und endlich bekam ich einen Chineser, der lange in dieser Ausbrütungskunst geübt war, welcher den Ofen aufsetzte, und mir das ganze Verfahren erklärte.

In einem zugfreien Hause, das einen Boden von Erde hat, stecken sie Pflöcke, die ¾ Ellen lang sind, in einem Kreis, der 1 Elle im Durchmesser hat, so nahe an einander, daß sie mit Bambus-Sprossen, Zweigen oder Stroh bequem können zusammengeflochten werden; alsdenn werden sie, aussen und innen,

Digitized by Google

mit starkem und wohl durcharbeitetem Thone gleich bestrich so, daß diese runde Thonwand ein paar Zoll dick wird. gelinde Kohlenwärme muß den Thon trocknen. Man füllet Risse mit Thon aus, und trocknet ihn zuletzt noch einmahl. nenne ich Ofen.

Vier Stück veste Bretter von 6½ Viertheilelle, 1 Elle werden auf ihre Ränder gesetzt, die in die Ecken eingeschl werden. Diese umgeben den Ofen ins Quadrat, und in jed Ecke macht man in der Erde eine kleine Feuerstätte, 3 Zoll tie rund, ¼ Elle im Durchmesser: diese Feuerstätte müssen den Ofen nicht näher kommen, als eine gute ¼ Elle, damit allzuviel ke Wärme nicht schade.

Zween von Bambus geflochtene flache Körbe, wie Siebe g stalltet, mit Rändern, die ¼ Elle hoch sind, und so weit, daß s umgestürzt für Deckel auf dem Ofen dienen; zween ¼ Ellen hoh und eben so breite Körbe mit Handgriffen, die gleich in den Ofen passen; und ein dickes Papier, oder ein dünner Filz, so groß, da er das ganze Viereck bedecket; das ist alles, was man zu diesem Verfahren nöthig hat, ausser noch Kohlen und Reißspreu. Weizenspreu wird eben den Nutzen bringen.

Man streuet im Ofen ein paar Finger dicke Spreu; darein setzet man einen der tiefern Körbe, mit ein paar Zoll hoch Spreu auf dem Boden, der mit einem Stücke groben Tuch bedeckt wird; den flachen Korb oder Deckel leget man über den Ofen, und in jede Feuerstätte thut man eine Handvoll Spreu, darinnen allerlei feuerfangendes Wesen ist, wie von verbrannten Reisse, das wird mit Spreu bedeckt; das ganze Viereck wird mit dem Filze überzogen, und so einen halben Tag gewärmt. Die Feuerung bleibt die ganze Zeit der Ausbrütung über gleich, ohne Vermehrung oder Verminderung; dieserwegen haben sie an dem Orte einen Heerd mit glühenden Kohlen, oder andern Feuermaterien versehen, von dem sie jede sechste Stunde mit einem Maaße, soviel als ein paar Händevoll, allemahl die Feuerstätten versehen, die jedesmahl mit Spreu bedeckt werden, welches die Kohlen hindert, allzu schnell zu verbrennen, und ungleiche Wärme zu verursachen. Der solchergestallt erwärmte Ofen wird geöffnet, der Korb mit frischen Enten-Eiern gefüllt; der Bequemlichkeit wegen nimmt man 3 Eier in jede Hand, welches soviel ist, als sie halten kann, und fährt damit fort, ihn anzufüllen, ohne sie zu stoßen. Er wird mit seinem Tuchlappen bedeckt, die Feuerstätte mit ihrem Brennzeuge versehen, solches mit Spreu bedeckt, und der ganze Ofen mit dem Filze. Nach 6 Stunden

wird

Digitized by Google

wird wiederum das ganze Viereck mit dem Ofen geöffnet, der andere tiefe Korb gewärmt, da auf dem Boden Spreu lieget, weggenommen, der erste mit Eiern gefüllt, behutsam aus dem Ofen gehoben, die Eier aus ihm genommen, und in den leeren gelegt. Durch diese Umwechselung werden die Eier gewandt, die niedrigsten kommen oben, und die darzwischen liegenden bekommen auch einige Aenderung. Korb, Ofen und Viereck werden, nachdem die neue Feuerung auf die vorige Art geschehen ist, nach Gewohnheit bedeckt. Mit Umwechselung der Eier und mit der Feuerung fährt man jede sechste Stunde bis in den neunten Tag fort; bei Oeffnung des Ofens wird kein Zug zugelassen; man handthieret auch die Eier nicht mit ungewärmten Händen.

Nach neun Tagen wird der andere flache Korb genommen, dessen Gesellschafter, der des Ofens Deckel war. Man leget die Eier auf ein wollenes Tuch, das auf seinem Boden ausgebreitet ist. Man stellet den Korb auf untergestreuete Spreu, in ein anderes von Brettern aufgerichtetes Viereck, um die Hälfte niedriger als voriges. Vier steinerne Schalen, eine in jede Ecke, brauchet man zu Feuerstätten, mit einem Drittheile weniger Brennzeug darinnen, oben und unten mit Spreu umgeben. Der Korb wird mit Stücken groben Tuch bedeckt, die auf kreuzweise liegenden Stäben ruhen, daß sie die Spreu nicht berühren, und nach verrichteter Feuerung wird das ganze Viereck in warmen Wetter mit einem Tuche, und in kalten mit Filze, bedeckt. Die Abwechselung mit Eiern in den Körben, und die Feuerung, setzet man ohne Aufenthalt die folgenden sieben Tage fort. Wenn die Wärme zu stark wird, verrücket man die Feuerschalen näher an die Ecken des Vierecks; aber näher an den Korb, wenn sie zu schwach ist.

Nun höret man mit der Feuerung auf, und breitet die Eier auf ein Brett aus, dessen Ränder erhoben sind. Wenn sie wärmer sind, als in der lezten Feuerung, welches man an dem Augenliede empfindet, werden sie mit einem Tuche bedeckt; sind sie aber kühler, mit Filze, der nicht zu dicht und zu schwer seyn muß. Sie werden des Tages viermahl gewandt, und nach 12 Tagen kommen die Küchlein heraus. Wenn die Feuerung ungleich und zu stark ist, so verderben die Küchlein, bekommen den Krampf, und sterben. Brauchet man aber alle Behutsamkeit, darauf sie sehr aufmerksam sind, so mißlinget das Verfahren selten. Versäumet man das Wenden, so findet man oft verrottete Eier.

Man

Digitized by Google

Man brauchet dieses Verfahren in China zu allen Jahreszeiten. Ich habe zarte junge Enten im November, December und Januar gesehen, welche Monathe daselbst nicht wärmer sind als bei uns. Im April und Mai nur muß man sich beim Werfen der Eier vor kaltem Winde und Zugluft in Acht nehmen, auch sie nicht mit kalten Händen handthieren.

Ich zweifle nicht, daß es bei uns auch angehet, auf diese Art Eier auszubrüten. Eine kleine Uebung würde die Schwierigkeiten überwinden, die etwa im Anfange vorfallen könnten.

Eine neue Invention, durch Hühnerzucht reich zu werden, ſ. in den Bresl. Samml. I Vers. Aug. 1717, Cl. V. Art. 4. S. 195 — 197, und XXIV Vers. Maj. 1723, Class. V. Art. 3.

Von der Art, die Eier durch Mist und auf andere Weise auszubrüten, ſ. den allgemeinen Landwirthschafts-Kalender, a. d. J. 1772, Stück. 4. S. 42 — 48; a. d. J. 1773, S. 16 — 18, und a. d. J. 1774, S. 32 — 34.

Methode de faire éclorre de poulets, au moyen d'un feu de lampe, par Mr. *Beguelin*, ſ. in der Biblioth. impart. p. l. m. de Juill. & Aout 1750, S. 105 — 124.

Eb. deſſ. Mémoires sur l'art de couver les oeufs ouvrés: ſ. im V Th. der Memoires de l'Acad. de Berl. a. d. J. 1749, S. 72 - 83. Diese Abhandlung, von mir übers. und mit Anmerk. erläutert, ſ. im Hamb. Magaz. XIX B. 2 St. S. 118 — 156.

Extrait d'une lettre de M. *Bauſſan de Bignon*, à Mr. de Reaumur, contenant quelques expériences pour faire éclorre des poulets par la fermentation du Tan: ſ. im IV Th. der Memoir. presentés à l'Acad. R. d. Sc. par divers Sav. à Paris 1763, 4. S. 483 — 489.

The manner of hatching Chicken at Cairo, observed by Mr. John *Graves*: ſ. u. Kupf. in No. 137 der Philoſ. Tranſact. for Jan. & Feb. 1678, S. 923 — 925, ſ. auch in den Schwed. Abhdl. überſetzt, und aus dieſen ins Teutſche, u. d. T. Hrn. Graves Bericht, wie die Küchlein in der Stadt Cairo durch Oefen ausgebrütet werden, im I B. der überſ. Abhdl. der Schwed. Akad. S. 38 — 40.

Art de faire éclorre & d'élever en toute ſaiſon des oiſeaux domeſtiques de toutes eſpeces, ſoit par le moien de la chaleur du fumier, ſoit par le moien de celle du feu ordinaire, par Mr. *de Reaumur*, à Paris 1749. gr. 12. 2 Bände, u. 15 K. T. T. überſ. u. d. T. Anweiſung, wie man zu jeder Jahreszeit allerlei zahmes Geflügel entweder vermittelſt der Wärme des Miſtes, oder des gemeinen Feuers, ausbrüten und aufziehen ſolle, aus dem Franz. überſ. von Ja. Eph. Theun. Erſter Theil, Augsb. 1767, 8. 17 B. u. 9 K. T. und eingedruckten Vignetten. Zweyter Th. 1768, 8. 22 B. u. 7 K. T.

* **Ausbüßen, Ausbeſſern**, Fr. Ramender, wird von Fiſcher-Netzen geſagt, wenn die Löcher, welche darein geriſſen ſind, zugemacht werden. Es ſcheint dieſes eine geringe

Digitized by Google

geringe Kunst zu seyn, indessen erfordert sie doch Genauigkeit; und es ist für die Fischer von größerer Wichtigkeit, daß sie ihre Netze selbst ausbessern, als daß sie neue machen können, weil die Unterhaltung der Netze die Dauer derselben um die Hälfte verlängert. Ein Netz, woran einige Maschen zerrissen sind, wird bald ein großes Loch bekommen, wenn man es nicht aufs schleunigste ausbessert. An vielen Orten Teutschlandes gehört es mit zu den Meisterstücken, welche die Fischer machen müssen, Netze, die zerschnitten werden, auszuflicken. Es wird nehmlich aus einem Hamen oder Schleppsacke soviel, als man von dem Netze in einer Hand fassen kann, herausgeschnitten, und dieses mus von dem, der Meister werden will, so ergänzet werden, daß man nicht siehet, wo das Loch gewesen ist.

Um so deutlich, als möglich, zu zeigen, wie ein Netz ausgebessert werden soll, will ich annehmen, daß das Netz Fig. 23, in der Mitte des Raums, wo die Maschen mit Puncten bezeichnet sind, ein Loch habe. Man mus, wie die Ausbesserer sagen, damit den Anfang machen, daß man das Netz beschneidet, d. i. man mus das Loch größer machen, indem man nicht allein, was beschädigt ist, abschneidet, sondern auch in dasjenige, das nicht beschädigt ist, einschneidet, dergestallt, daß sich der ganze Umfang des Loches an den Winkeln der Maschen endige, an deren Spitze man den Knoten, welcher die Masche des alten Netzes hält, verschonet. Alles dieses wird Fig. 23 vorgestellet. Die Oerter, welche abgeschnitten werden sollen, sind durch kleine Querlinien angezeigt, über welchen man den Knoten des alten Netzes siehet, den man nothwendig laßen mus. Man läßt daran nur ein wenig von den herausgehenden Fäden, um eine andere Masche zu machen; daher ist der Strich und der Buchstabe a ein wenig von dem Knoten entfernt.

An den mit a bezeichneten Oertern sind die beiden Spitzen der Maschen abgeschnitten; an zween mit b bezeich-

Digitized by Google

bezeichneten Oertern aber ist nur Eine Spitze abgeschnitten worden. In der Folge werde ich die Ursache dieses Unterschiedes anzeigen.

Man mus sich also vorstellen, daß, wenn das Netz beschnitten ist, alle punctirte Maschen nicht da sind. Sie zeigen bloß die Maschen an, welche zerrissen worden und durch neue ersetzt werden müssen.

Es leuchtet in die Augen, daß dieser Ort nicht wohl wiederhergestellt werden kann, wenn die Maschen, die gemacht werden sollen, nicht soviel, als möglich, denen vollkommen gleich sind, die durch die punctirten Linien vorgestellt werden.

Um die Ordnung, der man bei Verfertigung dieser Maschen folgen mus, einzusehen, darf man nur die Augen auf Fig 24 richten. Ich will annehmen, daß man zur rechten Hand anfängt. Man bevestigt daher erst den Faden an dem Orte A über dem Knoten einer von denen Maschen, die man abgeschnitten hat. Darauf wird die Masche AB gemacht; alsdenn die Masche BC, und zulezt die Masche CD.

An allen Ecken A B C D sind alsdenn zween Knoten, wovon einer derjenige ist, welcher die Masche des alten Netzes formirte; darüber ist derjenige, den man zur neuen Masche gemacht hat. Dieses mus eben so in Ansehung aller Winkel derjenigen gehalten werden, die auf den Umfang des Loches zugehen. Allein in Ansehung derer Maschen, die in der Mitte gemacht werden sollen, wird es anders gehalten. Diese bekommen nur Einen Knoten, wie die gewöhnlichen Maschen aller Netze.

Alle Maschen, die man von neuem macht, als AB, BC, CD, sind in Fig. 24 rund. Hat man aber unten eine andere Reihe von Maschen gemacht, so werden diese ersten eckig werden, wie die punctirten Linien A H B, B G C, C F D, anzeigen. Wenn daher von der andern Reihe der Maschen die Rede ist, so läßt man sie nicht bis bei hg f, welches die Puncte sind, wo der Kno-

ten

Digitized by Google

ken hinkommt, sondern bis bei H G F gehen, weil die Maschen diese Gestalt annehmen werden. Dieses vorausgesetzt, schreite ich wieder zur Fortsetzung der Maschen.

Ich bin bei D geblieben. Man mus von da bei E herabgehen, um der andern Reihe der Maschen in gerader Linie gleich zu kommen. Daher wird bloß der Schenkel gemacht, welcher von D bis E gehet. Wenn man darauf wieder zurück, oder von der linken zur rechten Seite kommt, weil das Netz nicht umgedrehet werden kann, so macht man die Masche E P F, sodenn die Masche F N G, ferner die Masche G L H, und endlich den Schenkel H I, wie man zur linken Hand den Schenkel DE gemacht hat. Wenn das Loch weiter wäre, als dasjenige, welches Fig. 23 und 24 vorgestellt ist, so müßte man eine dritte Reihe von Maschen von der rechten zur linken Seite machen, hernach einen Schenkel, und eine vierte Reihe von Maschen von der linken zur rechten Seite, und also beständig wechselsweise, bis die ganze Weite des Loches mit Maschen angefüllt ist. In beiden Fällen mus darauf das Loch unten zugemacht, und die neuen Maschen, die eben gemacht worden sind, müssen mit den Maschen des alten Netzes zusammengefüget werden. Man macht daher einen Schenkel I K, indem man mit dem Faden herunterwerts gehet, darauf einen andern K L hinaufwerts, der in der Mitte l der Masche H L G angeknüpft wird, und so fährt man fort, die neuen Maschen mit den alten durch Schenkel zu verbinden, die denen L M, M N, N O, O P und P Q, wo sich der Faden endigt, gleich sind.

Das Loch, welches am Netze war, und welches ich durch punctirte Linien bezeichnet hatte, ist also durch regulaire Maschen zugemacht worden, wie die punctirten Linien anzeigen.

Es ist leicht zu ermessen, daß, wenn an einem Netz nicht mehr als ein kleines Stück R S, (Fig. 24) welches zerissen, fehlte, selbiges wieder hergestellt werden könnte,

Digitized by Google

te, wenn man den Faden durch einen Schenkel, der R bis S gienge, wieder erſetzte. Wenn zween Fäden als VT, VX, zerriſſen wären, ſo könnte dieſer Mangel dadurch erſetzt werden, wenn man einen Schenkel von T bis V, und einen andern von X bis V machte. Dieſe Beiſpiele zeigen hinreichend, daß es nicht allemal nöthig iſt, den Faden abzuſchneiden, und das Loch zu vergrößern, wie ich oben geſagt habe. Einige Stricker, denen es ſchwer fällt, das Netz anfänglich recht zu beſeſtigen, machen erſt die Maſchen, und wo ſie finden, daß Knoten nöthig iſt, andere Maſchen zu machen, da ſchneiden ſie von dem Netze ab, was ihnen hinderlich fällt.

Da man ſich bei der Ausbeſſerung keines Strickholzes bedienet, ſo macht man alle Knoten über dem Daumen. Damit aber die Maſchen eine gleiche Größe bekommen, ſo ſtecket man zween Finger der linken Hand in die Maſchen, die man gemacht hat, und den mittleren Finger in diejenige, die man eben macht, indem man die Finger inwendig an die Maſchen anleget. Diejenige Maſche, die man macht, bekommt die Größe der andern, wenn die 3 Finger eine gerade und horizontale Linie machen; und wenn man eine Fertigkeit in dieſer Arbeit hat, ſo werden alle Maſchen regulair.

Das iſt im Großen der Weg, den man zur Ausbeſſerung der Netze zu nehmen hat. Allein, dieſe allgemeine Begriffe ſind noch nicht hinreichend. Ich muß daher den Gebrauch bei der Kunſt Knoten zu machen, ſowohl in Anſehung der Maſchen, als der Schenkel, erklären. Man nennet aber einen Schenkel, Fr. Jambe, einen Faden, welcher, da er allein und in einer ſchiefen Richtung iſt, hinreichet, die Verbindung zu machen, die zween Knoten, ſo nicht auf einer Linie ſind, gegen einander haben müſſen, wie Fig. 25, bei E D und I K zu ſehen iſt.

Ich habe geſagt, daß man mit der Beveſtigung des Fadens bei A, Fig. 24, den Anfang machen müſſe.

Einige

Einige machen daselbst einen einfachen Knoten, und darauf denjenigen, welcher die Masche formiret. Andere hingegen, Fig. 25, stecken das Ende der Schnur, oder des Fadens, zwischen die beiden Seiten c d, über dem Knoten A des alten Netzes durch. Dieses Ende der Schnur oder des Fadens ist bei b zu sehen. Man nimmt die beiden Seiten d c und den Knoten A, zwischen den Daumen und den Zeigefinger; darauf wird um den Faden e ein Knoten über dem Daumen gemacht. Das Ende des Fadens oder der Schnur wird alsdenn bei A befestigt, wie man Fig. 24 und 25 siehet. Um die Masche A H B (Fig. 24) zu machen, führt man den Faden e (Fig. 25) zu dem Knoten B, stecket ihn unter dem Faden f, und über dem Faden g durch; und da man zu der Oeffnung der Maschen kein Stricksholz brauchet, so werden die beiden lezten Finger der linken Hand in die alten Maschen, der mittelste Finger aber in das Oehr h gesteckt, und gehörig gebraucht, um der Masche die rechte Oeffnung zu geben. Alsdenn hält man, ohne den mittelsten Finger aus dem Oehre zu ziehen, mit dem Daumen und dem Zeigefinger eben dieser Hand den Knoten und das Ende der beiden Arme f g des alten Netzes recht vest, und macht den neuen Knoten über dem Daumen; damit dieser aber gleich über den Knoten des alten Netzes komme, mus man immer den Knoten und das Ende der beiden Arme f g recht vest halten, bis der neue Knoten ganz zugezogen ist. Die Knoten C und D (Fig. 25) werden eben so gemacht.

Nun kommt es darauf an, den Schenkel D E zu machen, wobei der Knoten E einige Aufmerksamkeit verdienet. Der Faden, wovon dieser Schenkel gemacht werden soll, gehet von D aus, erst unter dem Arme h, hernach unter dem andern Arme i durch, und wird um den Knoten herum geschlungen. Man leget den Zeigefinger unter den Knoten, und den Daumen darauf, um den Faden D E, das Ende der Arme h i, und den Kno-

Digitized by Google

ten des alten Netzes zusammen zu binden; zu welchem Ende alles recht vest zusammen gehalten werden muß, bis der Knoten über dem Daumen zugezogen ist. Gegen der Stellung der Masche aber muß die Nadel von i nach h unter den beiden Armen i h hingeführt werden, und in das große Oehr eingehen, das man auf der linken Hand gemacht hat.

Es erhellet hieraus, daß, um die Masche regulär zu machen, der Schenkel D E weder zu lang, noch zu kurz seyn darf; und das kann gar leicht geschehen, indem man den Knoten E des alten Netzes so weit in die Höhe bringet, als es seyn muß, damit er dem Winkel F der Masche C F D gleich sey.

Man fährt darauf fort, die Maschen P, N, L zu machen. Diese Reihe von Maschen wird, wie gewöhnlich, gearbeitet, ausgenommen daß, wenn man sie von der rechten zur linken Hand macht, nothwendig erfordert wird, daß man die Lage der linken Hand verändert. Was die Reihe von Maschen, die von der linken zur rechten Hand gemacht wird, anbetrifft, so muß der Obertheil der Hand oben seyn; die beiden lezten Finger werden auf der linken Seite in zwo alte Maschen gesteckt, und der mittelste Finger in diejenige, die man macht, wodurch die Größe dieser Masche, wie schon oben gesagt worden, eingerichtet wird. Was im Gegentheile die Maschen, die in der andern und in den folgenden Reihen von der rechten zur linken Hand gemacht werden, anbetrifft, so muß man, indem das Auswendige der linken Hand gegen unten zu gekehrt ist, die Finger unter das Netz stecken, die beiden lezten Finger in die gemachten Maschen legen, den mittelsten Finger aber in diejenige, die man eben verfertiget; wobei man die Finger ein wenig zumacht, um die Maschen zu spannen, und die neue, die man eben macht, den andern gleich zu machen. Alsdenn hält man den Knoten und die Seitenfäden der obern Masche zwischen dem vest zusammen gedrückten Daumen

und

Digitized by Google

und Zeigefinger, so daß diese beide Finger wie horizontal liegen, und macht den Knoten über den Daumen eben so, wie man es, in Ansehung der Reihe der Maschen, die von der linken zur rechten Hand gieng, gemacht hat; d. i. die Entwerfung des Oehrs, und der Gang der Nadel, den Knoten zu machen, müssen allezeit auf die linke Seite gehen. Durch eine Fertigkeit in dieser Arbeit wird es dahin gebracht, daß die verschiedenen Bewegungen, welche, wie man sich vorstellen sollte, Schwierigkeiten verursachen könnten, ganz ungezwungen bewerkstelliget werden.

Nun kommen wir also zu dem Knoten H, und es soll der Schenkel H I gemacht werden, damit man zu der untern Reihe der alten Maschen herab kommen kann. Zu dem Ende leget man erst den Faden, der von dem Knoten H ausgehet, unter den Faden m, und auf den Faden n; man stecket ferner den Zeigefinger umgekehrt in die Masche zwischen den Faden m und den Faden n, leget ihn unter den Knoten I, und der Daumen darauf, damit man zwischen diesen beiden Fingern den Faden des Schenkels H I, diese beide Fäden m und n, und den Knoten des alten Netzes desto besser zusammen drücken könne. Um nun den Knoten, der diesen Schenkel befestigen soll, fertig zu machen, führet man die Nadel unter den Faden H I, darauf bloß unter den Faden m, alsdenn in das große Oehr, das bestimmt ist, den Knoten über den Daumen zu machen.

Den Schenkel I K zu machen, wird der Faden, der von I ausgehet, unter dem Arme O hingesteckt. Darauf nimmt man den Faden des Armes K zwischen den Daumen und den Zeigefinger, wobei man ihm die gehörige Länge giebt, um die Masche I K L regulair zu machen. Denn da der Knoten K durch nichts gehalten wird, so mus man ihn mit dem Daumen und dem Zeigefinger zu gleicher Zeit mit dem Faden I K im Freien halten, damit sich der neue Knoten in einer Stellung be-

Digitized by Google

finde, die der Stellung der Arme der benachbarten Maschen gleich ist. Indem man also diese Stellung beibehält, so macht man, anstatt das große Oehr über den Daumen zu werfen, selbiges vor sich hin; d. i. man führt es herunter einwerts zu in den linken Arm, wie bei q zu sehen ist. Hernach führt man den Faden gegen p, umwickelt den alten Knoten K, und den Arm o, und indem man die Nadel auf diejenige Seite hält, die der Lage, worinn sie in Ansehung der andern Maschen war, entgegen ist, so steckt man sie unter den Faden r, damit sie in das Oehr q hinein, und über dem Faden s herum gehe. Alsdenn hält man immer den Knoten hoch, und zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger recht vest, und ziehet den Faden rechter Hand, so ist der Knoten fertig.

Um darauf einen Schenkel zu machen, der von K bis L gehet, so hält man, wenn der Faden in die Masche L gesteckt worden ist, den Winkel dieser Masche, so wie den Faden, der diesen Schenkel macht, zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger vest zusammen, und macht den Knoten über den Daumen.

Bereits erwähnter maßen bestehet die Art, das Untertheil der Wiederansetzung der Maschen zu machen, darinn, daß die Maschen, die eben gemacht worden sind, vermittelst der Schenkel K L, L M, M N, N O, O P und P Q mit den Maschen des alten Netzes verbunden werden. Die Knoten M O Q werden gemacht, wie ich bei dem Knoten K gezeigt habe, und die Knoten N P, wie der Knoten L.

* **Ausdehnen**, siehe **Ausziehen**.

* **Ausdeichung**, wird genannt, wenn ein Land, so durch einen Deich geschützt worden, nicht mehr erhalten werden kann, sondern der Gewalt des Wassere wieder Preis gegeben wird. Meistentheils ist die Nachläßigkeit der Deich-Interessenten daran Schuld. Aus Furcht vor Unkosten und Arbeit laßen sie nicht beizeiten das Vorland durch Holzungen, Schlengen und Pakwerks befestigen, daher

Digitized by Google

daher gehet dasselbe bei entstandenen Stürmen verloren, der Deich kann sich nicht mehr halten, er stürzt ein, und das durch denselben geschützte Land folget nach.

Ausdreschen, heißt entweder, die Körner mit dem Dreschflegel auf der Scheunteune rein aus den Aehren bringen; siehe Dreschen; oder im andern Verstande, wenn man mit dem Reste des vorhanden gewesenen Getraides in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreschen übrig hat.

Ausdünstung der Eier; siehe unter Ei.

Ausdünstung eines Menschen, (die unmerkliche) L. Transspirario insensibilis, oder Sanctoriana, soll sich, nach D. Keil, innerhalb 24 Stunden, auf 39 Unzen belaufen. Sanctorius giebt an, daß von einem Pfunde Speisen, welche ein Mensch zu sich nimmt, $\frac{5}{8}$ durch die unmerkliche Ausdünstung, und $\frac{3}{8}$ durch die andern Wege weggehen.

Ausdünstung der Pflanzen und Bäume, beträgt, nach Keils Berechnung, innerhalb 24 Stunden, 22 Unzen. Die Versuche, welche erweisen, daß die Pflanzen ausdünsten, und dadurch von ihrem Gewichte etwas verlieren, findet man beim Hales, im 1 Cap. seiner Statik der Gewächse; und Woodward hat gewiesen, daß die Pflanzen fast alle Feuchtigkeit, die sie in sich geschluckt haben, wieder ausdünsten. Von 50 Theilen bleiben kaum 10 zur Nahrung; von 200 kaum 10, ja in einigen von 700 nur 1 Theil zurück. Die ausgedünstete Materie ist wässerig, dünn, und fast ohne Geschmack. Was Wunder, daß die waldigten Gegenden mit vielen Nebeln bedeckt sind! und die waldigten Länder sind deswegen solange ungesund, bis die Wälder ausgerottet werden; denn ausser den wässerigen Theilen werden auch zugleich viele Theilgen anderer Art ausgedünstet, welches der in der Luft von den Pflanzen sich ausbreitende Geruch erweiset. Sie sind zum öftern der menschlichen Gesundheit höchst schädlich, und von erstaunender Wirkung.

Digitized by Google

Die Ausdünstung des Mohns z. E. erwecket Schlaf; andere, als: von giftigen Bäumen, betäuben den Kopf. Ob auch daher zu leiten sey, daß der Wein in den Fässern wieder brauset, wenn der Weinstock blühet, die Muttermäler von Kirschen, Maulbeeren, Erdbeeren ꝛc. röther werden, und gleichsam blühen, wenn diese Früchte reif werden, würde eine nicht leichte, aber doch nützliche Untersuchung seyn.

Es geschiehet indessen diese Ausdünstung häufiger an denen Pflanzen, die ihre Blätter haben, als an denen, die derselben beraubt sind. Man kann daher den Grund erkennen, warum und wie schädlich auch aus diesem Grunde der Raupenfraß ist. Es erhellet aber auch zugleich hieraus, daß diese ausdünstende Gefäßgen in viel größerer Menge an den Blättern befindlich seyn, und die Ausdünstung nach der Menge der Blätter größer sey, oder häufiger geschehe. Dahingegen hält die Rinde dieselbe zurück, und verschaffet dadurch dem holzigten Wesen unter der Rinde die nöthige Stärke.

Die Ausdünstung eines Baumes dämpfet diejenigen Pflanzen, die mit ihm nicht einerlei Natur haben, und ist von größerer Wirksamkeit, als man sich sinnlich vorstellen kann. Man setze eine Weide an eine belaubte Erle, so wird man finden, daß entweder die Weide verdorret, oder sich doch mit der größten Gewalt von der Erle abziehet. Diese Beobachtung ist so wahr, als bewunderuswerth. Und man würde nichts widersprechendes behaupten, wenn man sagte, daß auch die Ausdünstungen der Bäume dem Wachstum des Getraides zuwider seyn.

Ausfärben, Durchfärben, siehe Achèvement.

Ausfahren im Gesichte, siehe unter Angesicht.

Ausfahren oder Ausstreichen der Furchen, siehe unter Furche.

* **Ausfallen**, heißt bei den Feldfrüchten, wenn sie dergestallt überständig, d. i. übereif werden, daß die Aehre oder Schote sich durch die Hitze also zusammenziehet und spröde

Digitized by Google

spröde wird, oder aufspringet, daß solche den Saamen nicht mehr halten können, sondern ihn fallen laßen.

Ausfallen, ist auch ein Garten-Terminus, der insonderheit von den Nelken gebräuchlich ist. Wenn nehmlich die Bisarden, welche von 4 bis 5 Farben gewesen, aus der Art schlagen, und in 2 Farben, ja zulezt wohl gar in Eine, sich verändern.

Ausfallen des Afters; siehe After-Darm.

Ausfallen der Haare, Fr. Tête chauve, oder Chûte des cheveux; Ausfällend oder ausgehend Haar; Poil clavé; siehe unter Haar.

* Ausfaseln, Auströseln, Auströsseln, Auströtteln, Fr. Effiler, bedeutet, einige Fäden eines Gewebes, einer Leinwand, eines Zeuges, wegnehmen. Die Schneider wichsen die Ränder unterschiedener Zeuge, um zu verhindern, daß sie sich an dem Orte, wo man sie mit der Scheere abgeschnitten hat, nicht ausfaseln. An einigen Höfen, z. E. am Wiener, bedienet man sich noch itzt, in tiefen Trauern, ausgefaselter Leinwand, und bei halben Trauern, ausgefaselter gezackter; es entstehet nehmlich durch das viele Ausreißen der Fäden, am äusserſten Ende der Leinwand, eine Art von Passe-Frange, oder ausgekräuselten Fransen. Man bedienet sich auch der Spitzen-Zäcklein von Fäden, und der wirklichen Fransen, die man am Ende rings herum annähet. Diese Fransen kaufet man bei den Fransenmachern bereits ganz verfertigt; die Leinweber aber machen sie aus Leinwand. Man machet auch Ausgefaseltes an die Halsbinden und Manschetten der Mannspersonen, an den Hauptschmuck der Frauenzimmer, und an diejenigen Zierathen des Halses und der Achseln, die man Fichus nennet.

* Ausfelder, Ausland, nennet man, in der Pfalz, diejenigen Aecker, welche von der Stadt entfernt, und an oder auf Bergen gelegen, ehedem aber Wald und Hecken gewesen, beim Anwachs der Leute aber gestaudet und gerodet worden sind. Es kommt kein Dünger dahin,

Digitized by Google

sondern nach einjähriger Ruhe oder Brache, tragend Korn oder Spelz, und im folgenden Jahr Erbsen, Bohnen, Wicken, auch wohl Haber.

Ausfertigung, siehe Ausstattung.

* Ausflechten, heißt, das Haar, so in einen Zopf geflochten war, auflösen, welches sowohl bei den Menschen, insonderheit dem Frauenzimmer, als auch bei den Pferden, öfters vorzufallen pflegt.

Ausfledern oder Abfledern; siehe unter Dreschen.

* Ausflucht, ist, im Bienenwesen, ein Wort, welches entweder für die Gegend genommen wird, wohin die Bienenstöcke mit ihren Zieglöchern gerichtet stehen; z. E. man sagt: die Ausflucht der Bienen ist gegen Süd-Ostern; oder aber man verstehet darunter die Zuglöcher selbst; daher sagt man z. E. die Ausflucht der Bienen ist zu weit.

* Aus- und Einfuhre der Waaren. Das Recht, sowohl die Einfuhre, den Verkauf und Verbrauch fremder Waaren, als auch die Ausfuhre (Exportation) derer im Lande erzeugten rohen Materialien und Producte zu verbieten, ist ein Recht der Landeshoheit, und gehöret zu den großen Policeirechten der höchsten Gewalt in einem Staate, kraft dessen sie die Nahrungen und Gewerbe, die Manufacturen, Fabriken und Commercien einrichtet und dirigiret, damit selbige die allgemeine Wohlfahrt des Staats befördern. Es ist die Lehre von der Aus- und Einfuhre der Waaren, eine schwere Lehre in der Policei- und Finanz-Wissenschaft. Man hat bei dem Verbot derselben verschiedene Absichten. Hauptsächlich will man dadurch den Landeseinwohnern Nahrung verschaffen, welche ihnen sonst entzogen wird, wenn man die Ausfuhre der rohen und unverarbeiteten Materialien gestattet. Man suchet durch dieses Mittel die inländischen Manufacturen und Fabriken in Aufnehmen zu bringen, und die Commercien zu befördern, durch die verbotene Ausfuhre des Getraides aber der Theurung zuvorzukommen. Allein, wenn man bei dergleichen Verbot,

Digitized by Google

hat nicht mit großer Vorsicht und Ueberlegung zu Werke gehet, so wird der vorgesetzte Endzweck nicht allein nicht erhalten, sondern es kann auch dadurch dem Staate vielmehr ein sehr großer Nachtheil zugezogen werden. Es ist daher sehr nöthig, diejenigen Grundsätze zu wissen, die bei der Aus- und Einfuhre der Waaren beobachtet werden müssen, wenn die Wohlfahrt des Landes dabei keinen Schaden leiden soll.

Es ist eine allgemeine Regel, daß, wie ein Staat sich bemühen soll, alle Materialien selbst im Lande zu gewinnen, er auch keine rohe Materialien unbearbeitet aus dem Lande lassen soll. Denn ein Volk, das seine Materialien roh an andere Völker überläßt, vermindert dadurch die Quellen seines Reichthums, indem es für vollkommene Waaren viel mehr Geld in das Land ziehen könnte, und beraubet sich der Mittel, mehr Menschen zu ernähren, und die Arbeitsamkeit und den Nährungsstand zu vergrößern; setzet aber auch zugleich dadurch andere Völker in den Stand, ihre Bevölkerung und Reichthum, und folglich ihre Macht, zu vermehren, die vielleicht einen, seiner Wohlfahrt nachtheiligen, Gebrauch davon machen werden. Allein, diese allgemeine Regel ist nicht ohne alle Einschränkung und Ausnahme. Es gehet nicht an, daß man andern Ländern gar nichts von seinem rohen Vorrathe abgeben wollte. Wir brauchen auch von ihnen rohe Materialien zu unsern Manufacturen und Fabriken, und es ist nicht möglich, daß ein Land alle benöthigte Materialien selbst erzeugen kann, wenigstens nicht in der Güte, wie sie in andern Ländern, wo das Clima und die Beschaffenheit des Landes dazu günstiger ist, erzeuget werden. Andere Länder können also Repressalien brauchen; das gefällige Vernehmen wird dadurch gestöhret, und die Freiheit der Commercien zu sehr gehemmet. Es kommt hierbei auch vieles auf die Beschaffenheit der auszuführenden Güter selbst an. Einige sind ganz rohe Materialien; andere sind schon in etwas bearbeitete Ma-

Digitized by Google

leuten die Wolle um den vorigen Preis abzukaufen. Hierdurch verhinderte sie die Verminderung der Schafzucht, die sonst gefolgt erfolgt seyn würde. Es war noch der Umstand dabei, daß die Niederländischen Manufacturiers bloß aus Englischer Wolle arbeiteten. Als nun die Königin einen Theil der Wolle, da sie in den Magazinen zuviel wurde, öffentlich verbrennen ließ, um ihre Standhaftigkeit bei dem Verbote zu zeigen: so sahen sich die Niederländischen Manufacturiers, die eben damahls von dem Herzog von Alba wegen der Religion bedränget wurden, als sie keine Wolle mehr hatten, genöthigt, sich in England zu etabliren.

3. Grundsatz. Es ist selten rathsam, die Ausfuhre der Neben-Materialien zu verbieten; theils, weil sie gemeiniglich allenthalben in den Commercien zu haben sind, theils, weil sie selten so nothwendig sind, daß dadurch die Arbeit einer fremden Nation gehemmet werden könnte. Nur in dem Falle ist also die Ausfuhre eines Neben-Materials zu verbieten, wann dasselbe allein in unserm Lande gewonnen wird, und so nothwendig ist, daß ohne dasselbe die Waare nicht in solcher Vollkommenheit verfertiget werden kann. Aus diesen Gründen glauben die Engländer Ursache zu haben, die Ausfuhre ihrer Walker-Erde sogar bei Todes-Strafe zu verbieten, weil die Güte ihrer Walke darauf ankommt, und weil andere Nationen dergleichen noch nicht aufgesuchet haben.

4. Grundsatz. Schon in etwas bearbeitete Materialien und Waaren sollen regulariter so wenig ausgeführet werden, wie die ganz rohen. Viele Waaren, obgleich schon viel Verbesserung und Arbeit daran geschehen ist, können doch noch bei andern Arbeiten zu Materialien dienen, um noch vollkommenere Waaren daraus zu machen. So ist z. E. das leinene Garn eine Waare, woran schon viel Arbeit geschehen ist. Unterdessen ist es doch noch ein Material zu der Leinwand, die wieder vielerlei Verbesserung und Arbeiten leidet, bis sie eine vollkommene Waare wird. Man soll aber den Materialien die höchste Vollkommenheit geben, deren sie

fähig

Digitized by Google

fähig sind, ehe man sie aus dem Lande läßt. Es mus aber hierbei erwogen werden, ob die vollkommene Zubereitung der Waare den Werth derselben sehr stark, oder nur ganz mäßig, vermehret. Denn wenn der Werth dadurch nicht viel höher wird, so würde man nicht allzuwohl thun, wenn man sich deshalb der Gefahr aussetzen wollte, den ganzen Handel damit zu verlieren.

5. Grundsatz. Ganz vollkommene Waaren können nicht allein aus dem Lande gelaßen werden, sondern man mus selbst die Ausfuhre derselben durch allerhand Mittel, als durch Prämien, Verschonung von den Ausgangsrechten und Abgaben, zu befördern suchen. Denn eben durch diese Ausfuhre und den auswertigen Debit der Waaren, werden die Manufacturen und Fabriken erst recht in Aufnehmen gebracht, die Commercien weiter ausgebreitet, und der Reichtum des Landes vermehret.

6. Grundsatz. Obgleich die Ausfuhre sowohl ganz roher, als schon in etwas bearbeiteter, Materialien, nach obigen Grundsätzen, in gewissen Fällen Statt finden kann: so mus doch solche Ausfuhre nicht dem uneingeschränkten freien Willen der Handelsleute überlaßen werden. Man mus die Ausfuhre solcher Materialien nicht eher gestatten, als bis man vollkommen versichert ist, daß davon ein sehr großer Ueberfluß im Lande vorhanden ist, und die einländischen Manufacturen und Fabriken damit hinlänglich versorgt sind. Diese Untersuchung ist höchst nöthig, und darf niemahls unterlaßen werden. Die rohen Materialien stehen öfters in auswertigen Ländern in höhern Werthe, als in dem Lande, wo sie gewonnen worden. Sowohl der Landmann als der Handelsmann werden durch den auswerts dabei zu erlangenden größern Gewinn angereizet, die rohen Materialien lieber auszuführen, als sie den einländischen Manufacturiers und Fabricanten um den geringern marktgängigen oder vestgesetzten Preis zu überlaßen. Wird nun die Ausfuhre ohne alle Vorsicht und Untersuchung ver-

Digitized by Google

leuten die Wolle um den vorigen Preis abzukaufen. Hierdurch verhinderte sie die Verminderung der Schafzucht, die sonst gewiß erfolgt seyn würde. Es war noch der Umstand dabei, daß die Niederländischen Manufacturiers bloß aus Englischer Wolle arbeiteten. Als nun die Königin einen Theil der Wolle, da sie in den Magazinen zuviel wurde, öffentlich verbrennen ließ, um ihre Standhaftigkeit bei dem Verbote zu zeigen: so sahen sich die Niederländischen Manufacturiers, die eben damahls von dem Herzog von Alba wegen der Religion bedränget wurden, als sie keine Wolle mehr hatten, genöthigt, sich in England zu etabliren.

3. Grundsatz. Es ist selten rathsam, die Ausfuhre der Neben-Materialien zu verbieten; theils, weil sie gemeiniglich allenthalben in den Commercien zu haben sind, theils, weil sie selten so nothwendig sind, daß dadurch die Arbeit einer fremden Nation gehemmet werden könnte. Nur in dem Falle ist also die Ausfuhre eines Neben-Materials zu verbieten, wann dasselbe allein in unserm Lande gewonnen wird, und so nothwendig ist, daß ohne dasselbe die Waare nicht in solcher Vollkommenheit verfertiget werden kann. Aus diesen Gründen glauben die Engländer Ursache zu haben, die Ausfuhre ihrer Walker-Erde sogar bei Todes-Strafe zu verbieten, weil die Güte ihrer Walke darauf ankommt, und weil andere Nationen dergleichen noch nicht aufgesuchet haben.

4. Grundsatz. Schon in etwas bearbeitete Materialien und Waaren sollen regulairer so wenig ausgeführet werden, wie die ganz rohen. Viele Waaren, obgleich schon viel Verbesserung und Arbeit daran geschehen ist, können doch noch bei andern Arbeiten zu Materialien dienen, um noch vollkommenere Waaren daraus zu machen. So ist z. E. das leinene Garn eine Waare, woran schon viel Arbeit geschehen ist. Unterdessen ist es doch noch ein Material zu der Leinwand, die wieder vielerlei Verbesserung und Arbeiten leidet, bis sie eine vollkommene Waare wird. Man soll aber den Materialien die höchste Vollkommenheit geben, deren sie

fähig

Digitized by Google

fähig sind, ehe man sie aus dem Lande läßt. Es mus aber hierbei erwogen werden, ob die vollkommene Zubereitung der Waare den Werth derselben sehr stark, oder nur ganz mäßig, vermehret. Denn wenn der Werth dadurch nicht viel höher wird, so würde man nicht allzuwohl thun, wenn man sich deshalb der Gefahr aussetzen wollte, den ganzen Handel damit zu verlieren.

5. Grundsatz. Ganz vollkommene Waaren können nicht allein aus dem Lande gelaßen werden, sondern man mus selbst die Ausfuhre derselben durch allerhand Mittel, als durch Prämien, Verschonung von den Ausgangsrechten und Abgaben, zu befördern suchen. Denn eben durch diese Ausfuhre und den auswertigen Debit der Waaren, werden die Manufacturen und Fabriken erst recht in Aufnehmen gebracht, die Commercien weiter ausgebreitet, und der Reichtum des Landes vermehret.

6. Grundsatz. Obgleich die Ausfuhre sowohl ganz roher, als schon in etwas bearbeiteter, Materialien, nach obigen Grundsätzen, in gewissen Fällen Statt finden kann: so mus doch solche Ausfuhre nicht dem uneingeschränkten freien Willen der Handelsleute überlaßen werden. Man mus die Ausfuhre solcher Materialien nicht eher gestatten, als bis man vollkommen versichert ist, daß davon ein sehr großer Ueberfluß im Lande vorhanden ist, und die einländischen Manufacturen und Fabriken damit hinlänglich versorgt sind. Diese Untersuchung ist höchst nöthig, und darf niemahls unterlaßen werden. Die rohen Materialien stehen öfters in auswertigen Ländern in höhern Werthe, als in dem Lande, wo sie gewonnen worden. Sowohl der Landmann als der Handelsmann werden durch den auswerts dabei zu erlangenden größern Gewinn angereizet, die rohen Materialien lieber auszuführen, als sie den einländischen Manufacturiers und Fabricanten um den geringern marktgängigen oder vestgesetzten Preis zu überlaßen. Wird nun die Ausfuhre ohne alle Vorsicht und Untersuchung ver-

Digitized by Google

verstattet: so ist die natürliche Folge davon, daß die Manufacturen und Fabriken im Lande alsdenn selbst Mangel an den nöthigen Materialien leiden, und darüber in Stillstand und zulezt gar in Abnehmen und Verfall gerathen müssen, wodurch dem Staate ein großer Nachtheil und Schaden zugezogen wird, weil eine große Menge Einwohner um ihre Nahrung kommt. Man pfleget zu dem Ende zu verordnen, daß alle Jahr ordentliche Nachrichten und Tabellen eingereichet werden müssen, wie die Landesproducte, z. E. der Flachs, die Wolle u. d. gl. gerathen, ob noch ein ansehnlicher Vorrath vom vorjährigen vorhanden ꝛc. und darnach wird sodenn beurtheilet, ob die Ausfuhre erlaubet werden könne, oder nicht? Man pfleget auch die Ausfuhre, z. E. des überflüßigen Flachses, nur auf eine gewisse Zeit des Jahres, als von Michaelis bis Weihnachten, zu bestimmen, und wegen des Aufkaufs der rohen Materialien auf dem Lande, ingleichen des Verkaufs derselben auf den Jahr- und Wochen-Märkten, gute Maaßregeln zu nehmen.

Was die Ausfuhre und den Vertrieb der Getraide-Waaren, ingleichen des Holzes, insbesondere anbetrifft, so werde ich davon unter den Articuln **Getraide** und **Holz** handeln.

Alles, was bisher von den Gesetzen und Regeln der Ausfuhre der rohen Materialien gesagt worden ist, verstehet sich von den eigenen Waaren und Producten des Landes. Allein, in Ansehung des öconomischen Handels, wo man Waaren von andern Völkern abholet, um sie wieder an andere Völker zu verkaufen, sind, wegen der Wiederausfuhre der Waaren, ganz andere Gesetze und Regeln nöthig; und zwar mus man hier zuvörderst bemerken, daß bei dem öconomischen Handel niemahls ein Verbot der Wiederausfuhre derer, durch diesen Handel eingegangenen, Waaren Statt finden kann. Diese Regel ist so allgemein, daß ein solches Verbot nicht einmahl in Ansehung der rohen Materialien zu den Manufactu-

Digitized by Google

nufacturen und Fabriken des Landes, und des Getraides, bei einer anfangenden Theurung, gebrauchet werden soll. Nichts erfordert eine so unumschränkte Freiheit, als der ökonomische Handel; und der geringste Zwang, den man ihm anthut, ist eine Gewaltthätigkeit, die ihn schwächet, und seinen Untergang befördert. Der Staat ziehet auch aus einem solchen Verbot nicht den geringsten Nutzen. Denn sobald man den ökonomischen Handel einschränket, und dem Kaufmann die Freiheit entziehet, die eingeführten fremden Waaren wieder auszuführen, und allen möglichen Gewinnst damit zu machen: so wird er auch die Einfuhre solcher fremden Waaren einschränken, und bei fremden Nationen, wo sie in Menge zu haben sind, nicht mehr abholen, als er im Lande abzusetzen versichert ist. Folglich wird der durch dieses Verbot abgezielte Endzweck eines wohlfeilen Preises solcher Waaren dennoch nicht erreichet werden. Ueberhaupt aber siehet man leicht, daß die Wiederausfuhre derer, durch den ökonomischen Handel eingeführten, Waaren von allen Zöllen und Abgaben gänzlich frei seyn mus. Denn, wenn sowohl bei der Einfuhre als Wiederausfuhre solcher Waaren, Zölle entrichtet werden müßten, so würde man den ökonomischen Handel bald unterdrükken. Man würde entweder diejenigen Völker, die zeither diese Waaren von uns aus der zweiten Hand empfangen haben, durch den hohen Preis nöthigen, ihre Waaren selbst aus der ersten Hand zu holen, oder man würde den ökonomischen Handel zu andern Völkern treiben, die ihren wahren Vortheil besser verstünden. Diese Regel wird auch fast von allen Staaten anerkannt. Diejenigen, die zu Vermeidung des Unterschleifes, Zölle bei der Einfuhre entrichten laßen, geben dieselben bei der Wiederausfuhre solcher Waaren wieder zurück. In einigen Staaten, z. E. in Holland, ist etwas sehr weniges, als $\frac{1}{2}$ bis 1 pro Cent auf die Wiederausfuhre gelegt; wiewohl auch dieses, nicht sowohl nach guten

Grund-

Digitized by Google

Grundsätzen, als weil diese Republik, wegen der großen Schulden des Staats, alle mögliche Wege zu Einkünften, ergreifen mus, also eingerichtet ist; wie denn Hr. v. Justi im 1 B. seiner Policeiwissenschaft, S. 597, ausdrücklich an den Holländern tadelt, daß sie öfters das Verbot der Wiederausfuhre, sowohl in Ansehung des Getraides, als verschiedener rohen Materialien, zu gebrauchen pflegten; welches, nebst andern Umständen, wahrscheinlich die große Verminderung ihres ökonomischen Handels in diesem Jahrhundert verursacht hätte.

Was man an rohen Materialien oder andern Waaren, auch an Getraide, durch eine verstattete Ausfuhre, andern überlaßen will, mus man ihnen, soviel möglich, selber zuführen, nicht aber es durch sie abholen laßen. Denn durch die eigene Fracht kann viel fremdes Geld ins Land gezogen werden.

Endlich mus man auch suchen, für diejenigen Waaren und Landesproducte, denen man die Ausfuhre verstattet, soviel möglich, baares Geld, oder wenigstens doch solche rohe Materialien, welche im Lande noch nicht gezeuget werden, und dennoch den Manufacturen und Fabriken unentbehrlich sind, zu bekommen, und dagegen wieder einzuführen. Da man leztere nicht entrathen kann, so sind sie wie baares Geld anzusehen, und man gewinnet noch die Rückfracht dabei, wenn man seine eigene Producte selber ausführet.

Wir kommen nunmehr auf die Gesetze und Regeln über die Einfuhre der Waaren. Man kann nicht alle Waaren für gleich nothwendig erachten, sondern man mus solche in 3 Classen eintheilen, nehmlich in nothwendige, entbehrliche und schädliche; und nach diesen 3 Classen müssen die Gesetze und Regeln der Einfuhre eingerichtet werden.

Nothwendige Waaren sind diejenigen, die entweder zur wahren Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens, oder als Materialien, Werkzeuge und Hülfsmittel zu unsern

Digitized by Google

unsern Manufacturen und Fabriken erfordert werden. Man kann hier nicht die Nothwendigkeit der Waaren nach der Nothdurft des Lebens in strengem Verstande beurtheilen. In diesem Verstande hat die menschliche Nothdurft gar enge Gränzen. Allein, die Menschen leben deswegen in bürgerlichen Verfassungen, daß sie glücklich seyn wollen: dieses würde man aber von ihnen nicht sagen können, wenn sie bloß auf die äusserste Nothdurft der Natur eingeschränkt wären. Folglich müssen hier auch die, zur Bequemlichkeit des Lebens, gereichende Waaren als nothwendig angesehen werden; und zwar verstehet sich diese Bequemlichkeit nach der jedesmahligen Lebensart und Sitten der Welt, und insonderheit der benachbarten Völker, mit welchen eine Nation Umgang hat. Es mus eine wahre, und keine eingebildete, Bequemlichkeit seyn; und die Nothwendigkeit hat ihre verschiedene Grade. Hieraus entstehen folgende Regeln:

1. Regel. Waaren, die zur wahren Nothwendigkeit des Lebens erfordert werden, und woran das Land einen Mangel hat, mus die Einfuhre nicht allein gestattet, sondern auch durch die Verschonung mit Zöllen und Eingangsrechten erleichtert werden. Wann dieses nicht geschiehet, so werden solche im ersten Grad nothwendige Waaren vertheuert, und diese Theurung hat einen sehr schädlichen Einfluß in den gesammten Nahrungsstand.

2. Regel. Eben so mus auch die Einfuhre der rohen Materialien, der Werkzeuge und Hülfsmittel, die zu unsern Manufacturen und Fabriken erfordert werden, und die man im Lande entweder gar nicht, oder noch nicht hinlänglich genug haben kann, verstattet und erleichtert werden. Diese Waaren sind im zweiten Grad nothwendig; und wenn man deren Einfuhre verbieten oder erschweren wollte, so würde solches keine andere Wirkung haben, als das Aufnehmen der Manufacturen und Fabriken zu hindern.

3. Regel. Denjenigen Waaren, die zur wahren Bequemlichkeit des Lebens gehören, und also in einem entfern-

Digitized by Google

tern Grad nothwendig sind, ist zwar die Einfuhre zu erlauben, es mus aber dieses mit großer Vorsicht geschehen, und durch die Zölle und Accise zum Besten des Landes dirigiret werden. Also gehören Zucker, Thee, Coffee, Gewürze, nach der heutigen Lebensart, zur wahren Bequemlichkeit des Lebens. Allein, da das Coffeetrinken heut zu Tage dergestallt Mode geworden, daß auch die geringsten Handwerksleute, ja die Tagelöhner und Bauern, sich dieses Getränkes bedienen, dafür aber unnöthiger Weise viel Geld ausser Landes gehet: so erfordert es allerdings die Klugheit einer weisen Regierung, daß auf den Coffee eine etwas hohe Abgabe an Zoll oder Accise geleget, und dadurch der Verbrauch desselben zum Besten des Landes eingeschränket werde. Diese Nothwendigkeit wird desto größer seyn, wenn dergleichen zur Bequemlichkeit erforderliche Waaren durch die Ausfuhre der Landesproducte nicht balanciret werden können. Es kann ein Staat auch bei der Einfuhre der nothwendigen Waaren gänzlich verarmen, wenn er nicht genug Landesproducte hat, um durch deren Ausfuhre diese nothwendige Waaren zu balanciren. Wiewohl ein Volk sich in sehr traurigen Umständen befinden würde, wenn es durch allen seinen Fleiß nicht dahin gelangen könnte, so viel Landeswaaren auszuführen. Es müßte entweder sehr übel regieret werden, oder sein Boden und Himmelsgegend müßte eine sehr elende Beschaffenheit haben.

Entbehrliche fremde Waaren sind diejenigen, die nur zur Unterhaltung der Ueppigkeit, Pracht und Verschwendung dienen, und eingebildete Bequemlichkeiten sind. Wie die Ueppigkeit gar nicht zu verwerfen ist, wann sie mit Landeswaaren getrieben wird: so gereichen hingegen alle Arten von Ueppigkeit nur deshalb dem Staate zum Nachtheil, wenn dadurch fremde Waaren consumiret werden, weil dadurch auf die unnöthigste Art Geld ausser Landes gehet. Hier sind folgende Regeln zu beobachten:

1. Die

Digitized by Google

1. Die entbehrlichen fremden Waaren können nicht so schlechterdings, und ganz und gar, verboten werden. Die heutige Lebensart und Sitten der europäischen Völker haben eine Menge eingebildeter Bequemlichkeiten des Lebens in Gebrauch gebracht, welche die Unterthanen einmahl kennen und gewohnt sind, und die man ihnen also nicht ganz entziehen kann, ohne ihre Glückseligkeit zu vermindern.

2. Die Einfuhre aller entbehrlichen fremden Waaren mus mit Zöllen und Accisen nur beschweret werden. Durch dieses Mittel wird der allzustarke Gebrauch solcher Waaren, wofür sonst allzuviel Geld auſſer Landes gehen würde, eingeschränket und schwer gemachet.

3. Die Zölle und Abgaben müssen nach den Graden der Entbehrlichkeit dieser Waaren eingerichtet werden. Je entbehrlicher eine Waare ist, desto höher kann man die Abgaben darauf legen. Also sind diejenigen Waaren, die bloß zur Pracht und Verschwendung dienen, oder davon ähnliche Waaren, die ihre Stelle genugsam ersetzen können, im Lande gewonnen werden, fast vollkommen entbehrlich, und müssen also mit hohen Zöllen und Accisen beleget werden. Etwas weniger entbehrlich aber sind solche Waaren, die zwar im strengen Verstande zur menschlichen Nothdurft und Bequemlichkeit nicht erfordert werden, die aber dennoch nach der heutigen Lebensart der Menschen, theils zum Wohlstande, theils zu den Delicatessen gehören, und deren man die Unterthanen nicht berauben kann, ohne sie in der Freiheit ihrer Handlungen einzuschränken. Diese müssen also zwar mit starken, aber nicht mit übermäßigen, Eingangsabgaben beschweret werden. Durch solche Maaßregeln werden die einländischen Manufacturen und Fabriken, welche ähnliche Waaren verfertigen, befördert.

Schädliche Waaren sind diejenigen, welche der Aufnahme unserer Manufacturen und Fabriken, unserer Landwirthschaft und anderer Oeconomien des Landes, desgleichen unsern Commercien, zum Nachtheil gereichen. Denn, indem wir die nehmlichen Waaren in

Digitized by Google

Lande gewinnen und erzeugen, oder durch unsere Handlungsgesellschaften in genugsamer Menge einführen lassen, so wird durch die Einfuhre solcher fremden Waaren der Vertrieb und Absatz der unsrigen geschwächet, und mithin das Aufnehmen dieser Nahrungsarten gehindert. Hier ist nun allerdings zur Regel anzunehmen, daß die Einfuhre solcher Waaren gar nicht zu gestatten ist. Man mus aber vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Landeswaaren mit den fremden nicht allein einerlei Güte, sondern auch einerlei Preis, haben. Ausserdem, wenn die Landeswaaren ungleich theurer sind, so wird alles Verbot der Einfuhre und alle strenge Aufsicht den Schleichhandel mit solchen fremden Waaren nicht verhindern. Hiernächst mus man sorgfältigst verhüten, daß durch das Verbot der Einfuhre keine Monopolien im Lande entstehen. Dieses ereignet sich allemahl gewiß, wenn nur ein oder zwei Werke von Manufacturen, oder Fabriken, oder Siedereien, diejenigen Waaren verfertigen, deren Einfuhre verboten ist. Das sind allemahl Monopolien unter einem andern Nahmen. Denn zwei solche Fabricaturen können sich leicht mit einander verstehen, oder richten sich doch im Preise nach einander. Sie reichen auch selten zu, daß ein ansehnliches Land mit dieser Art Waaren genugsam versorget wird. Wenn also das Verbot der Einfuhre ergangen ist, so müssen die Entrepreneurs solcher Werke selbst fremde Waaren kommen laßen, damit es daran nicht fehle. Dieses geschiehet aber nicht ohne ihren großen Vortheil, und folglich nicht ohne Vertheurung der Waaren. Es mus derowegen das Verbot der Einfuhre der nehmlichen fremden Waaren nicht eher erlaßen werden, als bis man versichert ist, daß die im Lande befindlichen Manufacturen und Fabriken das Land hinlänglich mit ihren eigenen Waaren versorgen können. In Ansehung der Waaren, welche die einländischen Handlungsgesellschaften ins Land führen, mus man darauf sehen, daß ihre Waaren mit den ausländischen

Digitized by Google

ländischen vollkommen einerlei Preises seyn. Alsdenn wird auch das Verbot der Einfuhre der nehmlichen fremden Waaren nicht einmahl nöthig seyn. Eine Handlungscompagnie, welche diese Waaren aus der ersten Hand holet, mus allemahl im Stande seyn, solche wohlfeiler zu geben, als ein Kaufmann des Landes, der sie aus der zweiten Hand verschreibet, Eingangsrechte bezahlen, und größere Kosten der Fracht aufwenden mus. Giebt aber eine Handlungscompagnie ihre Waaren wohlfeiler, so ist kein Verbot der Einfuhre nöthig. Die Einfuhre der nehmlichen fremden Waaren wird sich von selbst legen. Wenn auch ein Material in genugsamer Menge und Güte im Lande gewonnen wird, so ist es öfters zur Beförderung des Absatzes anzurathen, die Einführung eben dieses Materials zu verbieten. Jedoch erfordert dieses Verbot große Vorsicht, damit kein Monopolium daraus entstehe, die allemahl nichts taugen, und am allerschädlichsten bei den Materialien sind. Man mus auch von der vollkommenen Güte eines solchen Materials auf das genaueste versichert seyn. Dieses Verbot kann auch gemeiniglich nur bei den Nebenmaterialien, und selten oder niemahls bei den Hauptmaterialien, Statt finden. Ein Land, das ein Hauptmaterial von seinen Nachbaren wohlfeil haben könnte, würde sehr unweislich verfahren, wenn es die Einfuhre desselben verbieten wollte. Es würde allemahl besser thun, die Arbeiter darinnen zu vermehren, oder solches weiter an auswertige Nationen zu verhandeln. Es kommt hier auf eine genaue Erwägung aller Umstände an.

Sobald hingegen fremde Waaren, sie mögen nothwendig, entbehrlich oder schädlich seyn, bloß des ökonomischen Handels halber eingeführet werden, mus die Einfuhre verstattet werden. Es ist nicht einmahl rathsam, auf solche Waaren Zölle und Accise zu legen, weil dadurch der Preis vertheuert, und mithin der fernere Absatz schwer gemacht wird. Wenn der Staat nach reifer

Digitized by Google

Ueberlegung findet, daß der ökonomische Handel einen mäßigen Zoll erträgt, ohne dem Debit zu schaden, als wozu sehr genaue Ausrechnungen der Preise, der Fracht und anderer Unkosten bei denen verschiedenen handelnden Völkern, nöthig sind: so kann sich dennoch dieser Zoll über 1 pro Cent schwerlich erstrecken. Dennoch mus auch dieser Zoll aufgehoben werden, wenn der Staat den ökonomischen Handel nach einem gewissen Lande in Aufnehmen bringen will, welches die Holländer von Zeit zu Zeit, und insonderheit bei dem ökonomischen Handel nach Spanien, gethan haben. Dieses geschiehet auf die Art, daß man zwar den Zoll bei der Einfuhre bezahlen läßt, aber solchen bei der Ausfuhre wieder erstattet, wodurch der Unterschleif besser verhütet wird. Viele Staaten haben daher vornehmlich zum Besten des ökonomischen Handels die Freihafen eingeführet, wo alle diejenige Waaren frei eingebracht und niedergeleget werden können, die sonst in dem Lande einzuführen verboten sind. Allein, da es sehr schwer ist, aus einer ganzen Stadt und Hafen die weitere Verführung solcher Waaren in das Land zu verhindern: so ist es rathsamer, in einem jeden Hafen einen Niederlagsort auszumachen, wo solche Waaren unter den Augen der Zollbedienten aus den Schiffen ausgeladen, und so lange aufbewahret werden, bis sie durch den ökonomischen Handel wieder ausgeführet werden.

Endlich mus man diejenigen fremden Waaren, welche man einzuführen für nöthig und nützlich erachtet, selbst aus der ersten Hand holen, und die Fracht dabei gewinnen; sodenn aber dahin trachten, daß man sie, soviel möglich, gegen schon vollkommen bereitete Landeswaaren einhandle, ohne baares Geld oder rohe Landesproducte dagegen geben zu dürfen.

* **Ausführen**, hat bei den Jägern folgende Bedeutungen, 1) den Leithund ausführen. 2) Wo Dachse, Füchse, Caninchen unter der Erde einen Bau machen, bringen diese

Digitized by Google

diese die Erde hinter sich heraus, und dieses wird ausführen genennet. 3) Wenn Dächse und Füchse in den Bauen, wo sie Junge haben, gestöhret werden, tragen sie diese hinweg, oder wenn sie laufen können, locken sie diese fort; auch dieses nennet man das Ausführen der Jungen.

* Ausfüllen, ist eine bei den Müllern und Bäckern gebräuchliche Redensart, wenn nehmlich die erstern den Boden-Stein in der Mühle allzutief verhauen, die leztern aber denselben nicht völlig wieder beschütten und ausfüllen. Weil nun den Bäckern, wenn sie den Bodenstein völlig beschütten sollen, einiger Nachtheil zuwächst, der Stein hingegen, wenn er nicht völlig ausgeschüttet wird, großen Schaden leidet: so entstehet unter beiden oftmahls darüber ein harter Streit.

* Ausfüllung. Wenn Kölke in Deichen und Ufern entstehen, so ist es ein klarer Beweis, daß die vorhin daselbst vorhanden gewesene Materie nicht im Stande gewesen, der daselbst sich ereignenden Gewalt des Wassers zu widerstehen, folglich mus durch eine Ausfüllung die beschädigte Stelle in bessern Vertheidigungsstand gesetzt werden. Dieses geschiehet durch Vernätherungen, eingeschlagene Pfahlwerke, auch wohl Einführung der Feld- und Fluß-Steine. Land-Moräste laßen sich füglich im Winter ausfüllen, sowohl weil man alsdenn mit Wagen und Pferden besser ankommen, als auch, weil man, wegen Ermangelung der Arbeit auf dem Felde, die Arbeiter um einen billigen Preis haben kann.

* Ausfuttern, ist eine landwirthschaftliche Redensart, da man dem Vieh den Winter hindurch sein Futter giebt, mithin es ausfuttert.

* Ausgabe, Fr. Dépense, nennet man alles dasjenige, was ein Hauswirth in seiner Oeconomie, theils an eingesammelten Naturalien, theils an Geld, zu Bestreitung der Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens, auch wohl zu Erlangung anderer Mittel, so dazu gehören,

Digitized by Google

ausgeget, oder gegen andere Dinge vertauschet. Es wird durch solche Ausgabe 1) ein Naturale entweder gänzlich consumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Gestallt davon hat, davon sonst wieder noch eine Einnahme entstehet; oder es wird 2) angewendet, und nur verändert, mithin was nöthigers, nützlichers oder bequemers daraus verfertigt; oder es wird 3) endlich vertauschet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieses geschiehet nicht nur mit den Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde, sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, rohe und verbesserte Kunst- und Handwerks-Waaren, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nehmlich, damit man eine andere Art von Münzsorten erhalte. Das alles heißt im weitläuftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgabe-Geschäfte, bei einer Wirthschaft überhaupt, oder bei dieser und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Besoldungs-Etat, bei einer Manufactur, einem Handwerke, einer Kunst, Fabrik, Profession und Handthierung, ꝛc. wirklich nach den historischen Umständen, nehmlich: wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wenn? begeben habe, davon geschiehet eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung, in einer nach Rechnungsart, vermittelst gewöhnlicher Bestimmung der Einheiten ihrer Zahl, Größe, Maaß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführt sind; z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen, Pfennigen ꝛc. wornach das ausgegebene Gut abgemessen wird, eingerichteten schriftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirthschaftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erste die Einnahme, genennet. Die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder entbehrlich, gleichwohl aber doch nützlich, und nicht unnützlich, oder gar schädlich seyn kann. Wenn die

Aus-

Digitized by Google

Ausgabe aber um einer ausserordentlichen und zufälligen Noth, eines ungefähr aufstoßenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen, geschiehet, so heißt solches eigentlich die ausserordentliche Ausgabe; und ist entweder unentbehrlich, wie in Nothfällen, oder entbehrlich, und zwar hier theils nützlich, theils unnützlich, theils schädlich. Auf die entbehrliche ausserordentliche, mus man nicht leicht ohne Nutzen, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, auf unnütze oder endlich gar schädliche Ausgabe aber gar nicht, denken und fallen, dennoch aber bei der ordentlichen, vermittelst der Menage, auf die ausserordentliche, unentbehrliche und nützliche Ausgabe, sich durch einen Spar-Pfennig gefaßt machen. Die Anwendung selbst aber dieses Ersparten mus doch auch in der ausserordentlichen Ausgabe klüglich geschehen. Daher denn diese ebenfalls zu unterscheiden in die unentbehrliche, z. E. bei Unglücksfällen, ingleichen was zufälliger Weise Ehre und Ansehen erfordert, oder aber die entbehrliche. Diese aber kann dennoch auch entweder nützlich, oder unnützlich, oder gar schädlich, seyn. Die unnützliche, obwohl nicht schädliche, nennet man auch eine überflüßige Ausgabe. Beide aber lehret die Vernunft vermeiden. Wer nun dieses nicht allein nicht thut, sondern auch überdem ordentlich und ausserordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterscheidet; folglich ohne zureichenden vernünftigen Grund ausgiebt, d. i. sein Geld und Gut nicht aus der Absicht verwendet, damit er seinen und anderer ihren Zustand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewissen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denselben dadurch unvollkommen machet, ingleichen, wer ohne Vergleichung seiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kann, oder sich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, selbst stürzet, folglich seine

Digitized by Google

Einnahme nicht auf die Zeiten, seine Zwecke und Ausgabe-Capital ordentlich eintheilet, damit sie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durchbringer, und gar kein Wirth. Und wer nicht seine ordentliche Ausgabe so einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur ausserordentlichen spare, ohnerachtet solches die Einnahme, wenn er nur fein das Entbehrliche der ordentlichen Ausgabe erwäget und aufsuchet, gar wohl zuläßt, das ist ein schlechter Wirth. Wer aber hinwiederum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und ausserordenkliche gar nicht ausgeben will, sondern alles behalten, oder darinn anders, als vermittelst kluger Beobachtung hauswirthlicher Vortheile, in Ansehung des Orts, der Zeit, Art und Weise, z. E. im Einkauf, wenn es wohlfeil, im Ganzen ꝛc. ersparen und knickern will, der ist ein karger Filz, und abermahl ein unvernünftiger Wirth. Wie nun in diesem Stücke die Menschen ungleich gesinnet sind, also suchet ein treuer Haushalter diese lasterhafte Arten zu meiden, und zwischen dem Geiz und der Verschwendung die Mittelstraße, nehmlich die Sparsamkeit, zu erwählen. Sonderlich ist es nöthig, daß ein jeder Wirth alle Jahre ein Verzeichnis seiner vermuthlichen Einnahme, und seiner ordentlichen und ausserordentlichen Ausgabe, nach Proportion derselben, mache, hiernächst eine Ueberlegung anstelle, und einen unverbrüchlichen Schluß fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr auszugeben, und also alles nach dieser Ueberlegung einzurichten. Zufolge dieses wirthschaftlichen Ausgabe-Etats oder Anschlages, mus er hernach durch alle Quartal, Monathe und Wochen fein überlegen, was darinn insbesondere vor Stücke der Ausgabe vorfallen, wieviel darauf zu wenden, woher solche zu bestreiten, wo und wie solche zu vermeiden, oder doch zu verringern. Endlich aber mus er ja nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet hat, wovon oben Meldung geschehen

Digitized by Google

hen ist. Um soviel mehr aber hat ein Mensch, der anderer Leute Einnahme auszugeben bestellt ist, z. ein Factor, oder Administrator einer Fabrik oder Manufactur, diese Haupt-Maxime zu beobachten; wiewohl derselbe auch zugleich auf Belege und Beweise der geschehenen Ausgabe, mehr als ein anderer bei seinem Eigentum, zu sehen hat. Was im Uebrigen sonst bei einer abzunehmenden Rechnung, der Ausgaben halber, zu beobachten, kann unter dem Wort Rechnung nachgelesen werden.

Ausgaben des Staats, sind eins von den Hauptgeschäften des gesammten Cameralwesens, von deren guten und weisen Einrichtung die allgemeine Wohlfahrt des Landesherrn und des ganzen Landes großentheils mit abhanget. Es ist daher nöthig, daß man dabei vernünftige und ächte Grundsätze und Regeln vestsetze, und solche beständig vor Augen habe. Herr v. Justi, im 2 B. seiner Staatswirthschaft, §. 374, fgg. giebt solche an die Hand; und sie verdienen, hier beigebracht zu werden.

Zuvörderst setzet Hr. v. Justi diese zwo Grundregeln vest: 1) Man mus die Ausgaben nach dem Zustande der Einkünfe und des gesammten Vermögens des Staats einrichten, und 2) man mus von dem bereitesten Vermögen oder den Einkünften keinen andern Gebrauch machen, als der auf das vereinigte und möglichste Beste des Regenten und der Unterthanen abzielet. Aus diesen Grundregeln formiret er sodenn, und zwar aus jener die 6 erstern, und aus dieser die 8 folgenden besondern Regeln, die 7 leztern aber aus den allgemeinen Haushaltungsregeln.

1. Man mus keinen Aufwand ohne vorhergehende genugsame Ueberlegung, Ueberschlag und Berechnung der erforderlichen Summen, und des daraus für den Staat höchstwahrscheinlicherweise entstehenden Nutzens unternehmen. Nach dieser Regel müssen sowohl bei allen

Digitized by Google

len Arten des Baues, als bei allen neuen Unternehmungen und Anstallten zur Verbesserung der Cammer-Güter, oder zum Aufnehmen des Nahrungsstandes im Lande, Anschläge gemacht werden.

2. Die Ausgabe mus niemahls die Einnahme übersteigen. Eine Sache, die mehr Unkosten erfordert, als sie Einkünfte und Nutzen abwirft, mus unterlaßen werden, wenn sie nicht schlechterdings nothwendig ist, oder auf andere Art gar sehr zur Wohlfahrt des Landes gereichet. Jedoch findet eine Ausnahme Statt, wenn eine Sache soll gegründet oder verbessert werden, die erst mit der Zeit Einkünfte geben soll, wie z. die Anlegung einer neuen Postroute, neuer Bergwerke und Fabriken; denn da mus man sich allerdings gefallen laßen, daß die Unkosten einige Jahre hindurch die Einkünfte weit übersteigen.

3. Zu allem Aufwande mus das Geld schon bei der Hand seyn, und man mus sich hüten, etwas mit Schulden anzufangen. Wenn jedoch die Nothdurft und Wohlfahrt des Staats eine Unternehmung schlechterdings nothwendig macht, so mus ein vernünftiges Cammercollegium zugleich die allersichersten Maaßregeln ergreifen und vestsetzen, wie und auf was Art die deswegen gemachten Schulden wieder bezahlet werden sollen, ohne andern nöthigen und nützlichen Aufwand zu unterlaßen, oder die zeitherige gute Cameraleinrichtung allzu merklich zu erschüttern.

4. Man mus suchen, alle Ausgaben des Staats, soviel möglich, gewiß zu machen, indem man nehmlich die über ungewisse Ausgaben geführte Rechnungen mit großer Aufmerksamkeit untersuchet, wirthschaftliche Erinnerungen dabei machet, oder von andern der Sachen verständigen Leuten machen läßt, und alles dasjenige, was die Ungleichheit der Ausgaben in verschiedenen Jahren veranlaßet, in mehreres Geschicke und bessere Proportion zu bringen suchet; besonders aber, wenn man sich,

so

Digitized by Google

so viel möglich, bei allen ungewissen Ausgaben der Entrepreneurs zu bedienen suchet.

5. Man mus alle Arten des Aufwandes sorgfältig vermeiden, die eine beständige Verminderung der Einkünfte verursachen.

6. Man mus, so viel möglich, bemühet seyn, die Sachen solchergestallt einzurichten, daß der Aufwand des Staats nicht ausserhalb Landes gehe, sondern den Unterthanen zur Circulation in dem Nahrungsstande zu statten komme.

7. Die Größe und Wichtigkeit einer jeden Ausgabe mus bloß nach der Größe des Nutzens bestimmet werden, der daraus für die Wohlfahrt des Staats entstehet; nur mus man einen scheinbaren Nutzen von einem wahren Vortheile zu unterscheiden wissen, und kein Interesse des Regenten zur Absicht haben, das von dem Besten der Unterthanen unterschieden ist, als welches niemahls ein wahrer Vortheil genennet werden kann.

8. Man mus die Ausgaben nach der Maaße ordnen und bestreiten, wie dadurch das gemeinschaftliche Beste des Regenten und der Unterthanen befördert wird. Man mus nehmlich zuvörderst das Nothwendigste oder die Nothdurft des Staats besorgen, sodenn aber die Ausgaben zum Nutzen und Aufnehmen des gemeinen Wesens bestreiten, und nach allem diesem kann man erst an den Aufwand zur Bequemlichkeit, Zierde und Wohlanständigkeit denken.

9. Solchemnach mus man bei den Ausgaben vor allen Dingen das Nothwendigste besorgen. Es sind aber alle Ausgaben nothwendig, ohne welche die Republik die gemeinschaftliche Glückseligkeit nicht erreichen kann. Es giebt aber dreierlei Grade der Nothwendigkeit. Der erste Grad machet die schlechterdings nothwendigen Ausgaben aus; und dieses sind alle diejenigen, die zu der innerlichen Erhaltung der Republik gehören, als: die zu Unterhaltung des Regenten und seines Hauses, auf

eine

Digitized by Google

eine seiner hohen Würde anständige Art erforderlichen Kosten; der Aufwand für das Kriegesheer in großen Staaten; die Besoldungen der Bedienten ꝛc. Unter den zweiten Grad gehören diejenigen Ausgaben, die eine bedingte Nothwendigkeit haben; wenn nehmlich das gemeine Wesen einen großen Nachtheil leiden müßte, im Fall man diesen Aufwand unterlaßen wollte; z. E. wann Commercien, Manufacturen, Fabriken, und andere dem Nahrungsstande heilsame Anstallten, wegen Unterlaßung eines gewissen Aufwandes, in Verfall gerathen würden. Der dritte Grad des Nothwendigen sind endlich diejenigen Ausgaben, die eine weise Nothwendigkeit zum Grunde haben, dergestallt, daß zwar die Republik aus der Unterlaßung dieses Aufwandes keinen unmittelbaren Schaden leidet, dennoch aber diejenige möglich größere Glückseligkeit und mehrere Aufnahme des Staats nicht erreichet wird, die durch diese Ausgaben hätte bewirket werden können, und zu deren Beförderung die Regierung durch die Weisheit verbunden gewesen wäre. Von dieser Art sind alle diejenigen Anstallten, die zur Aufnahme und Erweiterung der Commercien und des gesammten Nahrungsstandes, zur Verbesserung der Einkünfte und Vergrößerung des Staats selbst etwas beitragen. Es müssen aber auch die Ausgaben ihre gerechte Gränzen haben, und die Größe und Beschaffenheit derselben mus sich gleichfalls nach den Graden der Nothwendigkeit richten.

10. Wenn alle nothwendige Ausgaben besorgt sind, alsdenn, und nicht eher, mus man das Nützliche bestreiten. Hierbei haben die Dinge und Anstallten, welche einen unmittelbaren Nutzen zu dem Besten des Staats haben, den Vorzug vor denen, so nur einen mittelbaren Nutzen haben. Zu jenen kann der Schatz, das Aufnehmen der Wissenschaften und Künste, die Beförderung der guten Sitten, und die dazu gehörigen Anstallten und Stiftungen, ingleichen die Belohnung der Ver-

Digitized by Google

Verdienste, und die Aufführung solcher Gebäude, die zwar entbehrlich gewesen wären, aber doch ihren Nutzen haben; zu diesen aber die Gnadenbezeugungen, der Aufwand auf die Werke der Kunst ꝛc. gerechnet werden.

11. Nachdem aller Aufwand bestritten ist, der zu der Nothdurft und dem Nutzen des Staats erfordert wird, alsdann, und nicht eher, kann man an die Ausgaben zu der Bequemlichkeit, Wohlanständigkeit, Zierde und Pracht gedenken. Dieses Bequemliche und Wohlanständige kann sowohl auf Seiten des Regenten und des Hofes, dem auch der Vorzug hierinnen gebühret, als des gesammten Landes, Statt finden.

12. Man mus sich bearbeiten, das Cameralwesen in solche Verfassung zu setzen, damit man allen diesen dreierlei Arten der Ausgaben ein Genüge leisten könne. Dieses geschiehet nun vornehmlich, wenn man in keinerlei Art der Ausgaben etwas überflüßiges zuläßt, sondern allenthalben die gerechte Proportion beobachtet.

13. Wenn man sich im Stande befinden will, allen Arten von Ausgaben ein Genüge leisten zu können: so mus man bei allem Aufwande eine vernünftige Sparsamkeit beobachten. Diese ist nichts anders, als die gerechte Einrichtung und Bestimmung der Größe und Wichtigkeit einer jeden Ausgabe, um nicht mehr aufzuwenden, als es die Natur der Sache, die gegenwärtige Nothdurft, das Beste und der Nutzen des gemeinen Wesens und die Wohlanständigkeit des Landesherrn erfordern. Es mus aber die Sparsamkeit in keinen Geiz ausarten, welcher bei einem Regenten die Verfassung ist, bei allem Aufwande weniger auszugeben, als es ebengedachte Umstände erlauben, und zwar bloß in der Absicht, Schätze zu sammeln, die sowohl über die Kräfte des Staats, als wider den vernünftigen Endzweck eines Schatzes, sind.

14. Man mus auf einen Gegenstand, zu welchem der Regent auch keine besondere Neigung trägt, wenigstens soviel aufwenden, als es die Wohlfahrt und

der

Digitized by Google

der Nutzen des Staats und die Wohlanständigkeit erfordert.

15. Die Cammer mus von dem wahren Zustande aller Cassen beständig die allergenaueste Nachricht haben. Siehe Cassenwesen.

16. Man mus nicht das geringste ohne richtige Rechnung ausgeben. Nicht selten passiren diese oder jene Ausgaben, vermöge alter Gewohnheiten, ohne Beweis oder Belege; und öfters gilt die Verordnung der Cammer, daß diese oder jene Ausgaben geschehen sollen, statt des Beweises, daß sie wirklich geschehen sind; da sie doch öfters nicht auf die vorgeschriebene Art, wenigstens nicht ohne Unterschleif und Bevortheilung der Bedienten, bewerkstelliget worden sind.

17. Man mus sich bei allem Aufwande, in welchem eine Menge kleiner Ausgaben vorfallen, und die eine besondere Aufsicht und Fleiß der Bedienten erfordern, oder bei welchen ihr Betrug und Unterschleif möglich ist, der Entrepreneurs oder der Admodiation bedienen.

18. Man mus dasjenige, was mit einerlei Kosten bestritten werden kann, niemahls mit mehrern und vervielfältigten Kosten bewerkstelligen. Es ist daher ein großer Fehler, wenn man bei neuen Anstalten sogleich, und ehe es nöthig ist, vornehme Bediente aufstellet, welche große Besoldungen haben wollen, und doch öfters von der Sache wenig verstehen, sondern sich auf die Subalternen verlaßen, die dann bei der freien Hand, die ihnen gelaßen wird, auf ihren Vortheil gleichfalls bedacht sind, wodurch denn viele Nebenkosten verursachet werden, worüber manches nützliche Werk zu Grunde gehet. Ja, man mus die allergeringsten Nebenkosten zu vermeiden suchen; denn wenn viele derselben zusammenkommen, können sie ansehnliche Summen ausmachen, welche zu andern nützlichen Anstalten weit besser angewandt werden können.

Digitized by Google

19. Man mus die Ausgaben nicht selbst erst nothwendig machen. Dieses geschiehet vornehmlich, wenn man nicht die rechten, sondern weitläuftige und ungeschickte Mittel erwählet, die uns zu dem vorhabenden Endzwecke nicht am leichtesten und bequemsten führen können.

20. Man mus alle Bedürfnisse, sowohl für den Hof, als für den Staat, zu rechter Zeit, mit Rath und Vortheil, und durch baare Bezahlung, anschaffen, auch in allen Dingen, wo es sich mit Nutzen thun läßt, auf Vorrath bedacht seyn. Man findet fast aller Orten Hof-Lieveranten, sowohl Christen als Juden, welche, weil sie ihre Waaren von einer Zeit zur andern, oder einer Messe zur andern, creditiren, sich vollkommen berechtigt glauben, einen stärkern Vortheil zu ziehen, als billig ist, und sie von andern nehmen; gerade, als wenn die Höfe eher zu bevortheilen wären, als andere Personen. Zu geschweigen, daß solche Leute noch überdem schlechte und verlegene Waaren zu liefern pflegen.

21. Man mus bei allen Ausgaben des Staats eine gute Ordnung beobachten, und dieselben sowohl unter einander selbst, als mit der Einnahme, und andern Geschäften der Regierung, in einem guten Zusammenhange und Verbindung zu erhalten wissen. Zu dem Ende müssen alle Auszahlungen zur rechten Zeit und Stunde geschehen, die Lieferungen und Zahlungen von einer Casse an die andere ihre vorgeschriebene Zeit und Ordnung genau beobachten, und die Einnahme selbst zu solchen Zeiten gesetzt werden, daß sie mit den wichtigsten Ausgaben genau zusammenhange. Dadurch können nicht allein viele überflüßige Geschäfte und Arbeiten, sondern auch viele Nebenunkosten und überflüßige Bediente erspahret werden.

Die verschiedenen Geschäfte, welche bei den Ausgaben des Staats vorfallen, trift man unter den Titeln: **Cammer-Etat, Cassen und Rechnungen** an.

Digitized by Google

* **Ausgang**, heißt bei den Jägern, 1) derjenige Gang, wo ein Dachs oder Fuchs aus den Röhren seinen Ausgang nimmt. Diese Ausgänge sind daran zu erkennen, wenn sie unten und oben fein glatt zugerutschet sind. 2) Diejenigen Ferten, so von Holz zu Feld oder aus einem Bogen gehen.

* **Ausgeben, anschlagen, lautseyn, bollern, lautgeben**, bedeutet im Jagdwesen soviel, als das Bellen der Hunde, die auf einer Jagd angelaßen worden sind. Man spricht auch, wenn ein Hief-Horn einen lauten Ton hat: Das Horn giebt gut aus, oder es schlägt wohl an.

* **Ausgeber**, Fr. Dépenlier, ist in einigen Familien oder Klöstern der Oeconomus, oder derjenige, welcher Sorge trägt, den Aufwand einer Haushaltung oder einer Gemeine zu thun. In Klöstern wird besonders unter den Mönchen und Nonnen der- oder diejenige dadurch angezeiget, welche für den Keller und die übrige Haushaltung Sorge trägt.

* **Ausgeberinn**, Beschließerinn, eine der nöthigsten und nützlichsten Hausgenossen bei herrschaftlichen Wirthschaften, sowohl in Städten als auf dem Lande. Sie mus ein vollkommen erfahrnes, fleißiges und ehrbares Weib, oder eine betagte Jungfer seyn, welche alles, was zur städtischen und ländlichen Wirthschaft gehört, wohl verstehet und anzuordnen weis; z. E. den wohlfeilen Einkauf der Eß- und Trink-Waaren, das Kochen, Brodbacken, Bier- und Wein-Auffüllen und Abziehen, Branntweinbrennen, Waschen, Plätten, Honig läutern, Wachssieden, Lichtziehen, Spinnen, Weben, Bleichen, Obstdörren, Gartengewächse und andere Früchte einlegen, Einsalzen, Säuern und Räuchern des Fleisches, u. s. w. Unter ihre Verwahrung gehören die Speise- Milch- Obst- und andere Vorraths-Kammern, die Bier- und Wein-Keller ꝛc. Sie regieret die Küchen- Wasch- Spinn- und andere Dienst-Mägde eines Hau-

ses;

Digitized by Google

ses; daher zu einer guten Ordnung unter andern auch nothwendig ist, daß die Ausgeberinn ihr Cabinet, Stube oder Cammer in der Nähe bei den Mägden habe, damit sie dieselben in einer guten Zucht halte, und ihnen die gehörige Arbeit zutheile. In manchen städtischen vornehmen Wirthschaften bedienet man sich zu den meisten vorbenannten Verrichtungen einer sogenannten Haus-Jungfer, welche, wenn sie von guter Geburt und Erziehung, oder wohl gar aus der Verwandtschaft des Hauses ist, mit an dem herrschaftlichen Tische speiset, und ausserdem mehr auf freundschaftlichen als Bedienten-Fuß behandelt wird.

* Ausgefaselte Leinwand, siehe Ausfaseln.

* Ausgehen; wird im Jagdwesen verstanden: 1) auf die Jagd; 2) wenn der Dachs des Nachts, wie auch der Bär aus der Höhle, kriechet, nennt man ausgehen. 3) Einen Luchs, Wolf und Marder im Schnee ausmachen wollen, wo sein Aufenthalt, nennt man auf das Thier ausgehen.

* Ausgeizen oder Abstutzen, heißt, die Spitzen von den Ranken der Kürbisse wegschneiden, damit die Ranken nicht weiter hinaus wachsen können, und die Kürbisse um desto größer wachsen.

Ausgeizen, oder auch säubern und reinigen, Fr. Emonder, nennet man auch bei dem Tabaksbau die Abpflückung und Ausreißung der untersten und unnützen Tabaksblätter, wie auch der Schößlinge, so die Wurzeln der Stängel von sich stoßen, damit das Wachsthum der schönsten und guten Blätter desto mehr befördert werde.

Ausgekämmte Wolle, siehe Kämmlinge.

Ausgeklärt Mehl, siehe Mehl.

Ausgelaugte Erde, siehe unter Erde.

* Ausgelegt, Fr. Etalé, oder Etalé, wird nicht allein von den Waaren gesagt, die man vor die Läden ausle-

Digitized by Google

get und anhänget, sondern auch von denen, die man den Käufern vorleget, und sie von ihnen ansehen läßt. Siehe Auslegen.

* **Ausgelegt Geld**, oder **baarer Verlag**, Fr. Debourſé, heißt die Ausgabe oder das baare Geld, welches man zu Expedirung einer gewissen Angelegenheit, als: wegen der Versendung oder wegen des Empfangs der Waaren verwenden, oder für einen andern vorschießen mus. Wenn dieser solche Summe jenem wiedergiebt, oder ihn deshalb sonst vergnüget, so heißt dieses bei den Kaufleuten insbesondere **rembourſiren**, Fr. rembourſer, das heißt, das ausgelegte Geld wieder erstatten. Wie denn insonderheit die Kaufleute den Fuhrleuten, auſſer dem Fuhrlohne oder Frachtgelde, auch dasjenige wieder erstatten müssen, was sie für ihre Waaren an Zöllen und andern Abgaben bezahlt haben. Sonst bedeutet diese Redensart auch soviel, als einem, dem man eine gewisse Sache abgehandelt, den Werth dafür, oder was ihn dieselbe gekostet, als er solche an sich gebracht hat, wieder erstatten.

Ausgeliehen Geld, siehe Schuld.

Ausgemergelte Erde, Fr. Terre uſée; siehe unter Aushungern.

Ausgenähte Sachen, siehe Ausnähen.

Ausgeschnittene Bilder, siehe Bilder.

Ausgeschnittene Nahr, siehe Nahr.

Ausgeschnittener Zettel, siehe Kerb-Zettel.

* **Ausgeschossenes Jagen**, heißt eine verödete Jagd; auch wird das Jagen nach dem Abschießen also genannt.

Ausgeschwemmter Graben oder Weg, siehe Ravin.

* **Ausgesiebtes**, Fr. Criblure, nennet man das geringe Getraide, Trespen, Raden, Vogelwicken und andern Saamen von Unkraut, so bei dem Reinmachen des Saamens oder Mahlgetraides durch das ganze und halbe Raden-Sieb fällt, und mehrentheils geschroten und dem Mastvieh gegeben wird.

Digitized by Google

Ausgesogener Acker nennet der Landmann, wenn das Feld ohne Düngung immer tragen müssen, und dadurch unfruchtbar wird, daß es wenigstens, wenn es nicht gedünget werden kann, eine Zeitlang brache liegen muß.

Ausgeworfener Ast, siehe unter Auslaufen.

Ausgreßen, sagen einige Jäger, wenn ein angeschossenes Wild stark schweißet.

Ausgleichen, (Bezahlungen gegen einander) siehe Scontriren.

Ausgraben, bei den Jägern, Dachse und Füchse, nachdem die Dachshunde eingelaßen worden und vorliegen, aus dem Bau graben.

Aushängen, siehe Auslegen.

Ausheben, heißt bei den Gärtnern, wenn sie einen jungen Baum oder ander Gewächs aus seiner Stätte wegnehmen, und in ein ander Land versetzen.

Oder, es bedeutet bei den Wirthen, wenn sie aus einem noch nicht angesteckten und angebrochenen Wein- oder Bier-Fasse, durch das Spundloch vermittelst eines Hebers etwas vom Getränke herausziehen, theils zur Probe, theils einen guten und frischen Trunk zu bekommen, dabei jederzeit das Auffüllen nicht aus der Acht gelaßen werden muß.

Ausheften, geschiehet vom Tuchscherer, wenn das Tuch alles fertig ist, da er es mit Bindfaden hefter, und Papier einleget. Jedes Tuch muß zweimahl gepresset werden; dieses heißt man umsetzen, oder umlegen, damit die auswendigen Ränder an Tüchern, und auch die Mitte, die Presse bekommen. Wenn es etliche Stunden gestanden hat, so wird es geleget, ausgeheftet und staffieret, mit Silber oder Gold, oder anderm Band, u. d. gl.

Aushungern, Ausmärgeln, Fr. s'user, s'effaiter, s'effriter, s'effruiter, ist ein Ackerwort, und zeiget die Unfruchtbarkeit eines Feldes an, die daher entstanden, daß es allzulange getragen hat, ohne daß es gedünget worden, oder Ruhe gehabt hat. Man sagt: dies

Digitized by Google

ist ein ausgehungerter, ausgemärgelter Acker, Fr. Terre usée.

Ausjäten, siehe Jäten.

Auslagen, siehe Abjagen und Ausschießen.

* Auskalben, ausblasen, wird vom schweren Kalben und Geburt der Kühe gesagt, wenn sie sich dergestalt ausdrucken, daß alles aus dem Leibe fällt, daher man sagt: die Kuh hat sich ausgeblasen; und müssen die Kühe mehrentheils dabei verrecken. Ein mehreres siehe unter Kuh.

* Auskaufen, heißt nicht nur so viel, als einem dasjenige, was ihm zum Kaufe bereits angeboten, und halb behandelt worden, heimlich aus der Hand oder zuvor wegkaufen; sondern es wird auch gebrauchet, wenn man einem alle seine Waare in der Bude oder in seinem Laden weg- oder heraus kaufet.

Auskegeln, siehe Auskötheln.

* Auskehren, heißt die Verrichtung, wenn das Gesinde den Fußboden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrath und Staub, mittelst eines Kehrbesens und Vorstwisches, reiniget und säubert. Daß dabei der Staub nicht zu heftig auffahre, und sich hernach wieder auf andere Sachen oder auch nur an die Wände anlege, ist das beste Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzusehr befeuchtete Sägspäne, oder auf den rothen Pflastersteinen befeuchtete Gerberloh, ausgestreuet und mit dem Besen ausgebreitet wird, daran denn der erwähnte subtile Staub hangen bleibet, und sich wohl damit auskehren läßt: Der auf diese Art zusammengebrachte Unrath aber heißet Auskehricht oder Kehricht. Diesen soll man nicht wegwerfen, sondern an einen besondern Ort schaffen, damit, wenn ungefähr etwas in den Kehricht gekommen, es wieder gesuchet werden könne. Am allerwenigsten soll man in Städten dergleichen Kehricht an öffentliche und gangbare Straßen hinwerfen, oder unter die Feuerleitern häufen, als welches wider die Rein-

Digitized by Google

Reinlichkeit, und wider den vorfallenden Gebrauch der leztern, streitet.

Ausklopfen, wird von den Saamen, als: Anis, Kümmel, Fenchel ꝛc. gebraucht, wenn solche aus ihren Hülsen mit einem Stecken herausgetrieben werden.

Bei denen Kleidern, nennet man es die Beschäftigung, wenn man im März, bei schönem und trocknem Wetter, das Rauch- oder Pelzwerk mit einem Stecken klopfet, um den Staub und Anschmiß der Motten davon zu bringen, und solche davor zu bewahren. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, ingleichen die mit verschiedenen Ueberzügen versehenen Mobilien, als: Stühle, Polster-Küssen, u. s. f. nicht weniger die Federbetten selbst, auf solche Art gereiniget, und der Staub aus selbigen geklopfet.

Ausköthen, Auskühten, Auskütten, oder **Auskegeln**, Fr. Luxation du Boulet, nennet man eine Verrenkung an der Köthe der Vorder- oder Hinter-Füße bei Pferden. Sie kann geschehen, wenn ein Pferd in eine Wagengleise oder sonst auf einen unebenen Boden tritt und fällt, in dem der Fuß stecken bleibt; oder auch beim Ausglitschen im schnellen Umwenden. Nach geschehener Ausköthung tritt das Pferd nicht auf den beschädigten Fuß nieder, sondern setzet nur die vorderste Schärfe des Hufs, oder die Spitze des Zehens, zu Boden. Der ausgewichene Knochen stehet an der einen oder andern Seite hervor, und macht eine Erhabenheit am Gelenke; und wenn man den Fuß aufhebet und die Köthe beweget, so kann man sie nicht vor- und hinterwerts, aber wohl seitwerts, bewegen. Die Ausköthung ist immer ein gefährlicher Zufall, insbesondere aber an den Hinterfüßen, wo ihre Heilung schwerer von statten gehet, und eine längere Zeit erfordert, als bei den Vorderfüßen.

Man muß, sobald es angehet, den Knochen ihre natürliche Lage wieder zu geben suchen. Zu dem Ende muß

Digitized by Google

ein starker Mann den Fuß gleich über der Köthe, und ein anderer bei dem Horne des Hufes, vest fassen, und so müssen sie das verrenkte Gelenk allmählig und gelind auseinander ziehen, da unterdessen ein dritter den Knochen wieder einrücket, welches unter einem Knacken geschehen wird. Wenn die Einrichtung gehörig geschehen ist, so wird das Pferd gleich wieder auf den Fuß treten können. Bisweilen kann aber diese Einrichtung nicht wohl eher geschehen, ehe man nicht die zu große Geschwulst und die Entzündung um dem Gelenke durch zertheilende Mittel vertrieben hat. Weil aber die Bänder des Gelenkes bei der Verrenkung eine gewaltsame Ausdehnung erlitten haben, und das Gelenk öfters stark geschwollen ist, so muß es, nach der Einrichtung, fleißig mit Branntwein oder Campherspiritus gewaschen werden, welches man einige Tage lang fortsetzet, bis der Fuß gänzlich wieder gesund ist; dabei mus das Pferd auch ein gutes Streu haben, und ruhen. Wenn der Spiritus nicht merklich hilft, so kann man auch Umschläge von warmen Wein, worinn zertheilende Kräuter gekocht worden, gebrauchen. Es ist auch gut, wenn gleich anfänglich dem Thiere zur Ader gelaßen wird.

Bisweilen erfolget in den angezeigten Fällen die Auskröthung nicht wirklich, sondern die Bänder werden nur stark ausgedehnt, und das Gelenk schwillt an, ohne daß der Knochen selbst aus seinem Gewerbe tritt. Eben dasselbe geschiehet auch bisweilen am Knie, nach einem heftigen Stoße oder Schlage an diesem Theile, oder wenn das Pferd zu stark in das Knie fällt. Dieser Fall heißt eine Verstauchung, Fr. Entorse, oder Mémarchûre, und mus eben so geheilt werden, wie die Auskröthung; nur wird der Knochen nicht dabei eingesetzt, weil er von selbst seine natürliche Lage behalten hatte. Bei einer Verstauchung in der Köthe stehet die Köthe vorn über die Krone heraus, ungefähr als wenn das Pferd gerade auf der Köthe stünde.

Digitized by Google

In dergleichen Vorfällen können sich auch die Landwirthe folgender Mittel bedienen. Man nimmt 1 Pfund kleingestoßenen Leinsaamen, ½ Pf. Honig, und ungefähr 1½ Kannen (Leipziger Maaß) guten Essig, läßt es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, schlägt es warm auf einen Hasenbalg, bindet es, so warm man es an der Hand leiden kann, dem Pferde auf den Fuß, und läßt es bis auf den dritten Tag liegen. Spühret man alsdenn noch keine Besserung, so schmieret man es mit Lorbeeröl und Althä, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm über den Fuß, und hält den Fuß mit Einschlagen und Horn-Salben immer etwas feucht.

Oder, man nimmt Fünffingerkraut einen ziemlichen Theil, 1 Nößel Wein, thut darzu eine gute Quantität Butter, in der Größe eines Gänse-Eies, läßt es sieden, bis das Kraut weich wird, bindet es alsdenn, so warm als man es an der Hand leiden kann, dem Pferde um die Köthe, und wiederhohlet solches des Tages etliche mahl nach einander, bis der Schaden sich wieder zur Besserung anläßt.

Oder, man nimmt Brunnenkresse, Hauswurz und zerlaßene Butter, eines Gänse-Eies groß, thut es zusammen in einen Topf, läßt es wohl sieden, und reibet damit dem Pferde den Schaden, und schlägt ihm solches auch über. Alle Morgen aber soll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen laßen.

Eben so, wie man mit den Verrenkungen und Verstauchungen bei dem Pferde umgehet, so verfährt man auch bei anderm Viehe in ähnlichen Fällen.

Auskoppeln, Fr. Deharder, heißt, bei den Jägern, einen Hund von der Koppel, daran zween Hunde, sie desto besser beisammen zu halten, losmachen; welches auch geschiehet, wenn er in seiner Koppel die Beine gebrachen hat.

Auskriechen, pflegt man zu nennen, wenn das Federvieh nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenem Leben, aus den Schalen bricht, und also ans Tageslicht

Digitized by Google

kommt; oder, wenn die Würmer, als: Motten und Schaben, aus ihren Puppen, als Würmer auskriechen.

Auskühen, Auskütten, siehe Auskörhen.

Sonst heißt Auskütten auch ein Gefäß inwendig mit Kütt versehen; siehe Kütt.

Ausladen, heißt bei dem Schiffwesen, die auf einem Schiffe befindlichen Lasten oder Kaufmannsgüter herausnehmen, und an das Land bringen, dazu eigene Instrumente mit Rädern, als: Kranich ꝛc. gebraucht werden. Die Franzosen haben gar vielerlei Wörter, wodurch sie diese Verrichtung ausdrücken. Also heißt bei ihnen Debardage, und Debarder, das Ab- und Ausladen der Kaufmannsgüter von einem Schiffe oder andern Fahrzeuge, wenn es in dem Hafen angelangt ist, um dieselben zu verkaufen, oder wem solche zugehören, zu überliefern. Ganz insbesondere aber brauchet man dieses Wort von dem Brennholze, womit gehandelt wird. Und die, so dergleichen verrichten, nennet man Debardeurs, gemeiniglich aber Forts und Gagne-deniers de riviere. Hingegen das Wort Debarquement und Debarquer, oder auch Desembarquement, und Desembarquer, heißt zwar auch die Güter und Waaren aus einem Schiffe an das Land bringen, und sie entweder in des Kaufmanns, der es befrachtet hat, seine Magazine tragen, oder selbige denen Factors oder Commissionairs, oder auch andern Personen, an welche selbige addressirt sind, überliefern. Jedoch werden diese leztern Worte auch von der Equipage oder dem sämmtlichen Schiffsvolke und Schiffsgeräthe, mit Einem Worte, von allem, was die Schiffsladung ausmachet, und welches man entweder daraus ziehet, oder von selbst daraus kommt, gebrauchet. Und dieses heißt auch Debarcadour, der dazu bestimmte und eingerichtete Ort in einem Hafen. Ferner brauchet man die Worte Decharge und Decharger ebenfalls von dem Ab- und Ausladen des Weins, des Holzes, der Specerei- und anderer Waaren,

Digitized by Google

ren, von den Schiffen und andern Fahrzeugen, und also heißt auch Dechargeur oder Deschargeur, der dergleichen verrichtet. Zu Paris aber nennet man insonderheit das Ab- und Ausladen des Weins aus den Fahrzeugen, auf welchen er auf dem Flusse Seine dahin gebracht wird, Descharge & Labourage des Vins, oder Descharger & Labourer des Vins, und diejenigen, welchen solches daselbst, mit Ausschluß aller andern Arten von Abladern, einzig und allein gebühret, Deschargeurs des Vins. Und dieses sind keine andere, als die dasigen Böttgermeister oder Faßbinder, welche aber nicht etwa nur die Weine, sondern auch die Cidres, und alle andere Arten von Getränken, die in Paris, zu Lande sowohl als zu Wasser, anlangen, abzuladen berechtigt sind. Eine andere Art des Auf- und Abladens, ist die sogenannte Maneage, welches die Bootsknechte auf einem Kauffahrtei-Schiffe thun müssen, es geschehe gleich mit Dielen oder Bauholze, oder auch mit grünen oder trockenen Fischen, oder andern gleichmäßigen Sachen, ohne deshalb von dem Kaufmann eine absonderliche Belohnung zu verlangen. Es wird aber diese Arbeit deswegen also genennet, weil sie mit den Händen geschichet. Und wenn sie sich hierzu gewisser Zugzeüge bedienen müssen, welche um Walzen und Rollen geschlungen werden, und die man im Französ. Palans nennet, so heißt solches eben daher Palanquer. Das Ab- und Ausladen der Körner, des Salzes, und anderer Waaren, welche mit der Spade oder Schaufel umgerühret werden, heißt Paleage. Und obzwar die Bootsknechte sowohl dieses, als jenes, umsonst zu thun schuldig sind, so wird ihnen doch das Aufwinden und Um- oder Aufschaufeln absonderlich bezahlet. Sonst aber heißt auch bei der Handlung zur See derjenige Ort, wo die auf einem Schiffe befindlichen Waaren, nach geendigter Fahrt, zum lezten abgeladen werden, um daselbst zu bleiben, der Ort ihrer Bestimmung, Fr. Reste oder Lieu de Reste; wie hingegen Sole oder Etape, der

Stapel,

Digitized by Google

Stapel, oder ein öffentlicher Platz, wo die an einem Orte durchgeführten Waaren abgeladen und zum öffentlichen Verkauf ausgeleget werden müssen. Siehe Stapel. Und endlich nennet man auch im Französ. Port de decharge, oder Port de vente, einen Hafen, wo die Schiffer und Fuhrleute zu Wasser ihre aufgeladene Waaren hinführen und ausladen müssen, um daselbst verkaufet zu werden. Siehe auch Auspacken, Aufladen und Ballenbinder.

Im Bauwesen heißt Ausladen, wenn Theile oder Glieder einer Säule über die andern hervorstehen; und in diesem Verstande werden die Erker an den Häusern, und vorstehende Theile, Ausladungen genennet.

Ausläufer, siehe unter Auslaufen.

* Ausläuft, ist ein zu Halle bei Ueberlaßung des Salzsiedens gebräuchlicher Terminus, und ein Vergleich derer jenigen Eigenthumsherren, so Thalgüter haben, und solche andern zum Gebrauch des Siedens, mit der Bedingung überlaßen, daß er einen Theil der Einkünfte und Nutzungen dem Eigenthumsherrn der Kothen entrichten, und also um die gewöhnlichen Ausläufte etliche Pfannen zu versieden haben soll.

Ausläufte, wird auch bei dem Salzwesen zu Halle derjenige Vorrath genennet, welcher nach Abzug des Schoßes und Steuern übrig bleibt, und den Herren der Thalgüter zugehöret. Diese Ausläufte bringet man in ein Verzeichnis, und hänget sie auf dem Saale des Rathhauses zu jedermanns Nachricht aus.

Ausläuterung des Holzes, siehe Auslichten und Durchhauung.

* Auslage, ist an den Buden oder Läden, ingleichen bei den Werkstätten, der Ort, wo sie ihre Waaren zur Schau auslegen. Siehe Auslegen.

Ausland, siehe Ausfelder.

* Auslaßen, heißt bei den Jägern, dem Leithunde mehr Seile geben, daß er besser suchen kann. Ingleichen, wenn einem

Digitized by Google

einem ein Hase kurz vor der Flinte aufstehet, läßt man diesen etwas auslaufen, ehe er geschossen wird.

Auslaufen, nennet man bei dem Feldbau, besonders bei den Erbsen, wenn sie bald, nachdem sie gesäet worden, durch einen starken Platzregen von der Erde losgemacht werden, daß sie frei im Acker liegen, oder, wenn sie, nachdem sie reif sind, stark beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beschienen, und die Schoten spröde gemacht werden, daß sie aufspringen, und die Erbsen in den Acker fallen.

Dieses Wort brauchen auch die Röhr- und Brunnenmeister, wenn eine Brunnenröhre nicht mehr wasserhaltig ist, sondern ausbricht, welches gemeiniglich nach starkem Frost zu geschehen pflegt, und auch sonst, wegen langen Liegens und feuchten Bodens, ihnen wiederfahren kann; dagegen man trockene Mistbrücken brauchen kann.

Die Gärtner nennen Auslaufen, wenn die Wurzel eines Baums über sich einige Sprossen hervortreibet. Weil nun dergleichen Ausläufer, Fr. Faux-Fuyant, den guten Bäumen die Kräfte entziehen, so läßt man deren keine aufkommen, sondern schneidet sie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß man manchmahl einen solchen Sprossen stehen ließe, um auf selbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropfen oder Oculiren zu bringen, und hernach sammt der Wurzel zu versetzen.

Ein auslaufender oder ausgeworfener Ast, Fr. Branche elancée, heißt, bei den Gärtnern, ein sehr langer, aber gegen seine Länge zu rechnen, wenig dicker, und von den übrigen Aesten gänzlich abgekehrter, Ast, welches allemahl ein Fehler an einem Baume ist.

Auslegen, siehe Ausgelegt Geld.

* Auslegen, oder auch Aushängen, Fr. Etaler, Etalet, Etalage oder Exposer, heißt überhaupt Waaren zu feilem Kauf auf offenen Laden aussetzen, oder ausbreiten; eigentlich

Digitized by Google

gemeiniglich aber die Läden und Thüren der Magazine öffnen, einen Teppich daran hängen, und nach der Ordnung die Sachen daran bevestigen, welche den Vorbeygehenden zeigen, was man darinn zu verkaufen hat. Daher heißt auch, besonders bei den Krämern, eine schmale und längliche Tafel, die entweder an die Buden und Läden selbst schon bevestigt ist, und die man des Morgens herabläßt, und des Abends, wenn man einleget, wieder hinan ziehet, oder die man auch des Morgens vor dieselben hinsetzet, und des Abends wieder hinwegnimmt, um den Tag über die Waaren, so man zu verkaufen hat, darauf auszulegen, den Auslege-Tisch, Fr. Etalage, oder auch Etau. Siehe auch Buden. Sonst aber brauchen die Franzosen auch das Wort Etalage von dem Standgelde, oder der Abgabe an die Obrigkeit, seine Waaren auszulegen und feil zu haben. Siehe Markt-Geld. Insgemein haben die Einwohner den Vorzug vor den Auswertigen, daß diese eher nicht, als die Bürger, ja wohl einige Zeit darnach, auf Märkten auslegen dürfen. Der Schuster Vorzug ist auch vor den Altflickern, daß diese ihre Sache nicht auf die Stange, wie jene, aufhängen dürfen, sondern legen, oder auf die Erde setzen müssen. Dieses sind durch Gewohnheit eingeführte Gebräuche, die aber an verschiedenen Orten geschriebene Gesetze geworden. So pflegen auch die Bleicherinnen ihre Leinwand nicht einzutauchen und aufzuhängen, oder so zu reden, sondern sagen, daß sie solche auf den Bleich-Plan auslegen und begießen.

* **Auslesen, aussuchen, aussondern, aussetzen, bei Seite legen oder setzen**, Fr. Trier oder Triage, ingl. Triquer, wird überhaupt von allen Waaren gesagt, die man unter andern herausforschet; vornehmlich aber nur, wenn man unter verschiedenen Waaren einerlei Gattung bloß das Beste wählet und herausnimmt. Jedoch wird insonderheit das französische Wort Triage in solchem Verstande nur von dem Stockfische, und von der Wolle, gebrauchet.

Digitized by Google

Auslichten, oder Ausschleichen der Waldungen, nennet man, wenn man hin und wieder in dem Walde die abgängigen Bäume, oder wo dieselben allzudick stehen und einander versträmmen, aushauet und benutzet, damit die jungen Bäume Luft bekommen und nachwachsen können. Was davon zu halten sey, s. unter Wald.

Auslochen, wird gesagt, wenn entweder mit dem Meissel, oder auch, wie von den Zimmerleuten geschiehet, mit der Stich- oder Creuz-Art, in eine Pfoste, oder anders Stück Holz, ingleichen in ein Brett, ein Loch zu einem Zapfen geschlagen wird, um dadurch etwas an einander zu bevestigen. Es ist ein Kunstwort, welches die Zimmerleute, Tischler, Böttger und Wagner mit einander gemein haben. Wiewohl die leztern lieber Ausbohren brauchen, weil sie den Bohrer meistens anbringen.

Ausmachen, ist eine Redensart der Köchinnen, wenn sie den Salat oder Kohl durchblättern, damit keine Unreinigkeiten oder faule Blätter darunter bleiben. Auch sagt man solches von Thieren, welche in der Schale stecken, z. E. Krebsen, wenn sie ausgebrochen oder herausgelöset werden. Endlich ist es auch gebräuchlich, wenn man von allerlei Hülsen- und Kern-Früchten, als: Schoten, Castanien, mancherlei Nüssen, u. d. gl. den Nups oder Kern aus den Schalen nimmt, und zum nachherigen Gebrauch sammelt.

Ausmärgeln, siehe Ausbungern.

Ausmerzen, nennen die Schäfer, wenn bei einer Schäferei das alte, oder auch junge untüchtige Vieh, so nichts nutzet, ausgehoben und von den andern abgesondert wird, damit man es entweder durch Verkaufen, oder durch Schlachten, anderweit zu Nutzen bringe. Siehe auch Absondern.

Ausmessen, nach der Ruthe, Fr. Toiser, geschiehet, um die Länge, Breite und Höhe eines Ganges oder einer Mauer, und wieviel ein Haufen von einer Sache,

es

es sey Mist, Erde oder Stein, Cubic-Ruthen enthält, zu erfahren. Siehe auch Abmessen, und Maaß.

* Ausmisten, ist eine nöthige Arbeit in den Viehställen, welche vom Miste zu gehöriger Zeit gereiniget werden müssen. Zur Winterszeit pflegt man die Ställe nicht so oft auszumisten, als im Sommer, damit die Ställe nicht verkältet werden; dabei aber unter dem Bauernvolk viel Aberglauben vorwaltet, welchen meistens eine Bosheit oder Faulenzerei bedecket, als: man solle solche vor dem Neujahrsfest nicht ausmisten; auch im October sind solche Tage von dem Bauernvolk als unglückliche Tage zum Ausmisten ausgesetzt, welche in der That ganz unschuldig sind, und lieget bloß darunter verborgen, daß die Knechte und Mägde um solche Zeiten, da andere feiern und die Kirchweihen halten, sich mit solcher harten Arbeit nicht bemühen wollen. Den Schafen darf des Jahrs nicht öfter, als ein- oder zweimahl, ausgemistet werden, wenn nehmlich der Dung davon auf das Feld geführet werden mus. Bei den Schweinen ist nicht zuviel, wenn ihnen die Woche zweimahl ausgemistet wird. Die Pferde und das Rindvieh gedeihen eher, wenn man ihnen oft ausmistet; daher Einige, welche das Stroh überflüßig haben, denselben wohl alle Tage, und zur Winterszeit über den andern oder längstens dritten Tag, ausmisten laßen. Wer Federvieh, als Gänse und Hüner, aufbehalten und mästen will, der mus die Ställe täglich reinigen laßen, weil sie sonst nicht gedeihen, und die Federn Schaden nehmen.

* Ausnähen, heißt, Leinwand, Mousseline, Nesseltuche, Battist oder Kammertuch, und andere Zeuge, mit Blumen und Bildern von Zwirn, Seide, Gold- und Silber-Faden, oder Wolle, von allerlei Farben, vermittelst der Nadel, oder aus freier Hand, ausfüllen. Von dem Sticken unterscheidet es sich dadurch, daß bei lezterem mehr ein Unterlegen und ein Aufnähen vorfällt.

Die

Digitized by Google

Die gebräuchlichsten Arten des Ausnähens sind: 1) die **Knötchen**, da sich die Stiche in einen kleinen Knoten vereinigen. Man nähet sie auf geküperten oder glatten Kannefas, oder auch auf Leinwand. Aus ihnen bilden sich die Ranken, Blumen und Bogen, und man bediente sich dieser Stiche vormahls zu ganzen Frauenskleidungen, zum Kinderzeuge, u. s. w. 2) Die **Marseillen-Naht**, wovon ein besonderer Articul weiter unten folgen wird. 3) Die **Durchbruchs-Stiche**, welche solche Löcher bilden, wie in den Spitzen oder Kanten sind. Man nähet sie mit den Durchbruchsnadeln, indem man die Fäden im Zeuge nach ihrer Länge und Quere zählet, um durch ihre Zusammenziehung die Löcher oder leeren Räume des Grundes zu figuriren. Diese Stiche kommen in Manschetten, Tüchern, in Marseille- und Knötchen-Arbeit vor. 4) Die **Stepp-Arbeit**, welche die ausgenähten Manschetten mit erhabenen Blumen bedienet, wenn der Grund indessen durchbrochen wird. Ueberhaupt hat alle ausgenähte Arbeit entweder Grund, oder ist durchbrochen.

Zu den sogenannten **Ausgenähten Sachen**, gehören: 1) die in feinen Nesseltuche ausgenäheten d. i. entweder gesteppten oder durchbrochenen Manns-Manschetten oder Handkrausen. Die Grund-Manschetten, da das Nesseltuch oder der Grund durchbrochen ist, sind theurer, als die ohne Durchbruchs-Grund. 2) Die ausgenähten Hals-Tücher der Frauenzimmer, welche man in halbe, so dreieckig, und in ganze, die von 4 Ecken, und viel größer als jene sind, eintheilet. 3) Die ehedem gebräuchlichen ausgenähten Schürzen. 4) Platten zu den Kopfzeugen mit Flügeln. 5) Frauens-Manschetten, von 2 oder 3 Rangen. 6) Prisen (Streifen) zu den Manns-Oberhemden, welche bald schmal, bald breit sind, nachdem es die Mode mit sich bringt.

Ausnehmen, heißt: 1) die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus den Nestern hölen. 2) Das vor-

Digitized by Google

vorher nach seiner Art entweder gebrühete oder gerupfte Federvieh unten aufschneiden, und das Eingeweide herausnehmen, Fr. Vuider. 3) Wird es von Fischen gesagt, die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden; dabei in allem der Reinigkeit sich zu befleißigen, damit die Gälle nicht das übrige verderbe. 4) Wird das Ausnehmen bei der Jägerei dasjenige genennet, was der Hirsch zwischen den Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefasset, und im Fortschreiten zur Seiten auswirft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fährte vor dem Thier erkannt wird.

* **Auspacken, Aufpacken**, heißt bei den Kaufleuten, die ihnen zugeschickten Ballen und Kisten öffnen, da man entweder die Stricke, womit sie umbunden, oder die Packleinewand, worinn sie eingeschlagen sind, zerschneidet, und davon thut, um die darinn befindlichen Waaren heraus zu nehmen. Die Franzosen haben unterschiedliche Worte, dieses auszudrücken. Also heißt bei ihnen Debaler oder Desembaler, eigentlich Ballen, Decaisser, Kisten, und Debaqueter, Packe oder Packete aufmachen, und die Waaren herausnehmen.

Auspacken der Schiffe, siehe **Ausladen**.

* **Auspochen**, nennen die Jäger, die Marder aus hohlen Bäumen treiben, welches durch öfteres Anschlagen geschiehet.

* **Auspressen**, heißt, den Saft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelst einer Maschine, so man eine Presse nennt, mit Gewalt ausdrücken.

Auspuzen, siehe **Aufputzen**, Aviver, und **Auswischen**.

* **Ausradung**, nennet man, wenn man wüste Gegenden anzubauen, und alles böse Erdreich wegzubringen oder zu verbessern suchet, dadurch einem Hauswirth und seinen Nachkommen vieles einkommen kann, indem dergleichen wüste Gegenden und Heiden zu nichts tauglich sind. Damit aber ein Landmann nicht vergebliche Mühe und Kosten

auf

Digitized by Google

aufwende, so hat man bei solcher Ausradung auf folgende Stücke zu sehen: Ob die Gegend herum mit ihrem Grunde gut oder böse sey? ob viel Wasser darinnen stehe? ob die tiefe Gegend viele Anhöhen habe? Wäre dieses, so kann man des Wassers nicht los werden, und ist alle Mühe umsonst. In Erkennung des Bodens hat man darauf zu merken, ob derselbe rings herum nur hungerige Heide hervorbringet, der Grund weiß, mergelicht, steingriesicht, schieferig, vest, und oben moosig und naß ist; in solchen Fällen sind alle Kosten unnütz. Wenn aber um einen solchen Bruch oder wüsten Platz das Erdreich locker, grau und etwas leimicht und sandig ist, auch Erlen, Eichen und Strauchwerk heget, oder Schilf und Röhre zeuget, und keine große Anhöhen hat, so ist Hoffnung vorhanden, daß daraus ein gut Ackerfeld zugerichtet werden könne; und kann dergleichen Arbeit am beßten im Augustmonath vorgenommen werden, in welchem insgemein bei trocknen Jahren die meisten Wasser sich verzogen haben. Siehe auch **Ausstocken**, und **Wälder ausraden**.

Ausrechnung des Preises und Werthes einer Sache, siehe **Anschlag**.

Ausreißen, Fr. Arracher, wird von Pflanzen gesagt, welche man mit etwas Gewalt aus der Erde ziehet.

* Weil das Holz bisweilen Risse und Spalten bekommt, so pflegen es die Böttger **Ausreißen** zu nennen; daher sie es mit dem sogenannten Kleinkleber durch Keile zwingen, und also schlagen, daß der Riß oder die Spalte wieder hineingehet.

Wenn ein Stück Wild vor einem flüchtig wird, sagen die Jäger: es ist **ausgerissen**.

Ausreiten, den Haber, siehe unter Avena.

Ausreuten, Ausrotten, Fr. Exstirper, heißt, Stöcke von abgehauenen Bäumen, oder ganze Bäume, Sträucher, Pflanzen, Kräuter ꝛc. mit Strumpf oder Stiel, oder sammt der Wurzel, aus der Erde schaffen, oder so

Digitized by Google

herausreißen, daß sie nicht wieder aufkommen können. Siehe auch Ausstocken.

* **Ausringen**, die Wäsche, heißt aus der rein gewaschenen und ausgespühlten Wäsche das Wasser, durch Zusammendrehung eines jeden Stücks, herauswinden und bringen.

Ausroden, Ausrotten, s. Ausreuten und Ausstocken.

Ausrotten des Unkrauts, siehe Jäten.

Ausrotten der Wälder, siehe unter Wald.

* **Ausruf, Ausrufen**, Fr. Ban oder Cri, Cri public, Criée, Crier, heißt überhaupt die öffentliche Bekanntmachung und Verkündigung eines vorhabenden Verkaufs gewisser Waaren und Sachen, oder auch Wiedererlangung verlorner Sachen, mit Versprechung eines Recompenses für die, so einem Nachricht davon geben können, und zwar vornehmlich, wenn solche mit lauter und erhabener Stimme auf freier Straße und auf den öffentlichen Plätzen einer Stadt geschiehet. Sonst bedienet man sich auch dieses Ausrufens an vielen Orten bei Ankündigung der dasigen Märkte, wenn solche nehmlich angehen, und wie lange sie währen sollen; ferner, bei Bekanntmachung der wiederhergestellten Freiheit zu handeln, zwischen den vorher feindlich gewesenen und durch einen Friedensschluß wieder vereinigten Nationen; bei Verbietung, Magazine von gewissen Kornfrüchten, oder Eß- und Trink-Waaren, als: von Weinen, Getraide ꝛc. zur Zeit der Theurung wegzunehmen oder anzulegen; bei Untersagung gewisser Waaren, und anderer dergleichen Dinge, woran dem gemeinen Besten, absonderlich in Ansehung der Handlung, gelegen ist. Endlich heißt auch der Ausruf, weil man denselben ebenfalls dabei gebrauchet, manchmahl soviel, als eine Auction, davon oben.

Ausruhen, Fr. Réposer; siehe Brach liegen.

Aussaat, Aussäen, Aussäens-Zeit, Fr. Semailles, heißt entweder die Arbeit, da man das Wintergetraide im

Digitized by Google

im Herbst, oder das Sommergetraide zu Anfange des Sommers aussäet; oder es bedeutet das Getraide selbst, soviel man nehmlich zu Bestellung der Felder nöthig hat. Siehe Saat.

Aussatz im Gesichte, siehe unter **Angesicht**.

Aussatz der Bäume, der **Grind**, die **Räudigkeit**, Fr. Teigne, Tigne oder Gale des arbres, ist ein Zufall, welcher gemeiniglich von unrechter Versetzung der jungen Bäume herkommt, wenn man sie nehmlich nicht eben so wieder setzet, wie sie vorher gegen der Sonne gestanden; oder, wenn man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; oder auch das Moos nicht davon abschabet. Dieses Uebel kann durch Abschabung oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden; doch muß man dabei mit dem Abschaben also säuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; den abgeschabten Baum muß man alsdenn mit Kühmist überstreichen.

* **Aussatz der Fische und andern Viehes in Norwegen.** Nach dem Berichte des Hrn. A. R. Marzin, im XXII B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1760, S. 303, f. giebt es in Norwegen ganze Seen voll aussätzige Lachsforellen und Goldfische.

* **Aussatz an einem Pferde**, ist nichts anders, als ein Krebs über den ganzen Leib, welcher aus schwarzgallichter Feuchtigkeit entstehet, und die ganze Natur des Leibes verändert; er ist ansteckend, und wird unter die Hauptmängel gerechnet. Siehe **Grind**.

* **Aussatz der Schweine**; also werden von Einigen die Finnen oder Pfinnen derselben genennet. Siehe **Finnen**.

* **Aussaugen**, heißt, die Felder durch seltenes Düngen und oftmahliges Bestellen dergestallt ausmärgeln, und von allem Saft entblößen, daß sie die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar, werden. Solches geschiehet von übeln Haushaltern, welche den Mist lieber verkaufen, als daß sie ihren Aeckern,

Digitized by Google

und folglich durch diese sich selbst, eine Güte thun sollten. Ein anderes

Aussaugen, geschiehet durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Saft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmahls nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Tabak, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergestallt aussauget und abödet, daß dieselben dadurch zum Korn- und Weizen-Bau fast undienlich gemacht werden, wofern man nicht die Felder umwechselt und sehr gut dünget. Ein gleiches thut der Waid, und andere Pflanzen mehr.

Aussauger, siehe Schmarotzer-Pflanzen.

* **Ausschälen**, heißt bei den Fleischern, wenn sie den innern Speck bei Schweinen zu ihrem Vortheil vom dem andern Fleische ablösen, und vom übrigen die volle Taxe erwarten. Nach guter Fleischer- und Markt-Ordnung wird ihnen solches nur alsdenn nachgesehen, wenn der Speck über zwei Finger dick ist.

Ausschalen, siehe Beschalen.

Ausschaufeln, siehe Ausladen.

* **Ausscheiteln**, heißt bei den Tuchmachern, da die Werst durch den Aeffner bis an das Ende gezogen wird.

* **Ausschießen**, heißt, das bei einem Haupt- oder Bestätigungs-Jagen zusammengetriebene Wildprett schießen, welches von der Herrschaft aus den Zelten, oder dem sogenanuten Schirm, geschiehet, es sey zu Lande, oder bei einer Wasserjagd. Siehe auch Abjagen.

Ein Gewehr wird durch öfteres Schießen ausgeschossen, d. i. dünn gemacht.

Ausschießerinnen, siehe unter Ausschuß.

Ausschirren, siehe Abschirren.

Ausschlag, Fr. Tenture, wird insonderheit bei dem Tapetenhandel von einer gewissen Anzahl Stücke oder Ellen von Tapezereien gesagt, soviel ihrer nehmlich zu völliger Ausschlagung oder Auszierung eines Zimmers oder andern

Digitized by Google

andern Gemachs nöthig und zulänglich sind. Also saget man z. E. Dieser Ausschlag von Hautelissen bestehet aus sechs Stücken, welche zusammen 20 Ellen ausmachen.

Ausschlags-Verkauf, oder Ausschlag, ist, wenn ein Kauf auf solche Art geschlossen wird, daß dem Verkäufer zugelaßen ist, binnen einer gewissen Zeit die verkaufte Sache wieder zurück zu nehmen, wenn der erste Käufer ein mehrers nicht geben will. Es wird aber ein mehrers gegeben, nicht nur in dem Falle, wenn einer mehr Geld giebt, sondern auch, wenn die Kaufsumme sogleich, oder die Bezahlung zeitiger, oder an einem gelegenen Orte, geschiehet, oder der andere Käufer vortheilhaftere Bedingungen eingehet, die dem Verkäufer annehmlicher sind; denn, was dem Verkäufer zu besserm Nutzen gereichet, macht auch den Kauf und die Bezahlung besser.

Ausschlagen der Bäume, L. Vernatio arborum, nennet man den Zustand, in welchem die Bäume, durch Kraft und Antrieb der Natur, die Knospen zu öffnen und in Laub auszutreiben anfangen. Es beobachten die Bäume im Ausschlagen gewisse Gesetze und eine bestimmte Ordnung; daher weis ein jeder, der nur hierinnen erfahren ist, gleich, sobald er eine Gattung von Bäumen Blätter treiben siehet, was vor eine andere Gattung zunächst nach dieser ausbrechen werde. Man wird auch nicht leicht finden, daß ein Baum diese ihm von der Natur vorgeschriebene Ordnung des Blätterns überschreite.

Vernatio arborum, Diss. Præs. *Car. Linnæus*. Resp. Auct. *Herald. Berk.* Vpſ. 1753. Sie stehet Teutsch übers. u. d. T. Von dem Ausschlagen der Bäume, desselben Zeit und ökonomischen Nutzen, von H. G. S. C. in den Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, und in einem Auszuge, im VIG. des Forstmagaz. S. 319 — 338.

Ausschlagen, saget man auch von dem Holze, wenn die Zimmerleute dasselbe viereckig beschlagen. Sie schlagen nehmlich, durch eine mit Kreide oder Röthel bestrichene Schnur, eine Linie auf das Holz, und hauen nach die

Digitized by Google

und folglich durch diese sich selbst, eine Güte thun sollten. Ein anderes

Aussaugen, geschiehet durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Saft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmahls nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Tabak, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergestallt aussauget und abödet, daß dieselben dadurch zum Korn- und Weizen-Bau fast undienlich gemacht werden, wofern man nicht die Felder umwechselt und sehr gut dünget. Ein gleiches thut der Waid, und andere Pflanzen mehr.

Aussauger, siehe **Schmarotzer-Pflanzen**.

* **Ausschälen**, heißt bei den Fleischern, wenn sie den innern Speck bei Schweinen zu ihrem Vortheil von dem andern Fleische ablösen, und vom übrigen die volle Taxe erwarten. Nach guter Fleischer- und Markt-Ordnung wird ihnen solches nur alsdenn nachgesehen, wenn der Speck über zwei Finger dick ist.

Ausschalen, siehe **Beschalen**.

Ausschaufeln, siehe **Ausladen**.

* **Ausscheiteln**, heißt bei den Tuchmachern, da die Werst durch den Aeffner bis an das Ende gezogen wird.

* **Ausschießen**, heißt, das bei einem Haupt- oder Bestätigungs-Jagen zusammengetriebene Wildprett schießen, welches von der Herrschaft aus den Zelten, oder dem sogenannten Schirm, geschiehet, es sey zu Lande, oder bei einer Wasserjagd. Siehe auch **Abjagen**.

Ein Gewehr wird durch öfteres Schießen ausgeschossen, d. i. dünn gemacht.

Ausschießerinnen, siehe unter **Ausschuß**.

Ausschirren, siehe **Abschirren**.

Ausschlag, Fr. Tenture, wird insonderheit bei dem Tapetenhandel von einer gewissen Anzahl Stücke oder Ellen von Tapezereien gesagt, soviel ihrer nehmlich zu völliger Ausschlagung oder Auszierung eines Zimmers oder andern

Digitized by Google

andern Gemachs nöthig und zulänglich sind. Also saget man z. E. Dieser Ausschlag von Hautelissen bestehet aus sechs Stücken, welche zusammen 20 Ellen ausmachen.

Ausschlags-Verkauf, oder **Ausschlag**, ist, wenn ein Kauf auf solche Art geschlossen wird, daß dem Verkäufer zugelaßen ist, binnen einer gewissen Zeit die verkaufte Sache wieder zurück zu nehmen, wenn der erste Käufer ein mehrers nicht geben will. Es wird aber ein mehrers gegeben, nicht nur in dem Falle, wenn einer mehr Geld giebt, sondern auch, wenn die Kaufsumme sogleich, oder die Bezahlung zeitiger, oder an einem gelegenen Orte, geschiehet, oder der andere Käufer vortheilhaftere Bedingungen eingehet, die dem Verkäufer annehmlicher sind; denn, was dem Verkäufer zu bessern Nutzen gereichet, macht auch den Kauf und die Bezahlung besser.

Ausschlagen der Bäume, L. Vernatio arborum, nennet man den Zustand, in welchem die Bäume, durch Kraft und Antrieb der Natur, die Knospen zu öffnen und in Laub auszutreiben anfangen. Es beobachten die Bäume im Ausschlagen gewisse Gesetze und eine bestimmte Ordnung; daher weis ein jeder, der nur hierinnen erfahren ist, gleich, sobald er eine Gattung von Bäumen Blätter treiben siehet, was vor eine andere Gattung zunächst nach dieser ausbrechen werde. Man wird auch nicht leicht finden, daß ein Baum diese ihm von der Natur vorgeschriebene Ordnung des Blätterns überschreite.

Vernatio arborum, Diss. Præs. *Car. Linnæus*, Resp. Auct. *Herald. Bark.* Vpl. 1753. Sie stehet Teutsch übers. u. d. T. Von dem Ausschlagen der Bäume, desselben Zeit und ökonomischen Nutzen, von H. G. S. E. in den Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, und in einem Auszuge, im VI B. der Forstmagaz. S. 319 — 338.

Ausschlagen, saget man auch von dem Holze, wenn die Zimmerleute dasselbe viereckig beschlagen. Sie schlagen nehmlich, durch eine mit Kreide oder Röthel bestrichene Schnur, eine Linie auf das Holz, und hauen nach die

Digitized by Google

ser Schnur mit ihren Zimmer-Aexten hier und da an den Schlag der Schnur ein, beschlagen alsdenn den Stamm aus dem gröbsten mit der Axt gerade, und endlich durch das Schlichtbeil glatt.

Ausschließende Freiheit, siehe Privilegium exclusivum.

* **Ausschneiden**, sagt man von den Kramern, welche ihre Waaren einzeln verkaufen, und schneidende Waaren führen. Siehe auch Führen.

Ausschneiden, Fr. Découper, heißt beim Bilderhandel, allerhand Figuren von Papier, von Pergament, von Kupferstichen ausschneiden, um solche zu Verzierungen zu gebrauchen. Siehe Bilder (Ausgeschnittene)

Ausschneider, Fr. Decoupeur, heißt derjenige, welcher allerhand Figuren von Zeug, oder auch Geschmuckpflästerchen, für das schöne Geschlecht ausschneidet.

Ausschneiteln, die Wurzel eines Baums reinigen, Fr. Rafraichir une racine; siehe unter Wurzel.

* **Ausschnitt**, ist eine Gerechtigkeit, besonders bei den Tuchmachern, welchen oftmahls der einzelne Verkauf ihrer Waaren erlaubt ist.

Ausschnödeln der Bäume, siehe Beschneiden, und Schneiteln.

* **Ausschößlinge**, werden diejenigen Zweige genennet, welche von den Wurzeln und dem Stamme eines Baumes aufsteigen. Diese muß man nicht so ganz unordentlich unter einander wachsen laßen, sondern lieber diejenigen, welche man für die stärksten und besten hält, in die Höhe gehen laßen, die übrigen aber alle vertilgen, die doch nicht im Stamm, sondern nur als Buschholz aufwachsen werden. Durch dieses Mittel wird man in kurzer Zeit einen Baumstamm erlangen, da sonst, wenn alles untereinander wächst, nichts als Buschholz und Gestrippe aufwächst.

* **Ausschuß, Ladenhüter**, oder **Brack**, Fr. Rebut, heißt in der Handlung eine Waare, welche untauglich ist, und daher von der guten abgesondert worden. Solches geschiehet nun,

Digitized by Google

nun, wenn entweder die Farbe davon verschossen ist, oder weil sie bereits allzulange im Laden gelegen hat, oder weil sie nicht viel werth, oder ausser der Mode ist, und die also niemand kaufen will. Eben daher heißt auch, einen Zeug oder eine Waare unter den Ausschuß thun, soviel als, selbige in seinem Laden oder Magazin in einen Winkel stecken, wohin man solche zu werfen pflegt, aus denen man nicht viel macht, und von welchen man nicht die Hoffnung hat, sie leicht los zu werden.

Bei denen Papiermachern, heißt Ausschuß dasjenige Papier, welches einen gewissen Fehler hat, demnoch aber gebraucht werden kann. Der erste Ausschuß ist der, welcher Castanien oder Wasserflecken hat, oder in welchem man einige Flocken ausgekratzt hat, welche es an gewissen Stellen fließend machen können. Der mittlere Ausschuß begreifet die runzelichten oder krummgezogenen Bogen in sich, welche Eisen- oder Leim-Flecke haben, die zusammengeleimt sind, sogenannte Ziegenfüße haben, die an den Rändern ausgezackt sind, die dünnfleckigen und mit dem Kratzeisen durchrissenen Bogen; ingleichen das mit Zeug allzusehr überladene Papier, nehmlich dessen Bogen wölkicht und flockicht sind, weil sie aus schlecht ausgelesenen oder übel gefaulten Lumpen gemacht sind; ferner das durchlöcherte Papier, in welchem Brocken vom Zeuge oder groben Sande gewesen sind. Der schlechte oder kurze Ausschuß bestehet aus Bogen, wo der Zeug zurückgeflossen, oder welches an den Seiten ausgezackt, und mithin kürzer ist, als das andere. Das Zerrissene ist der schlechteste Theil des Papiers; es begreift die Bogen in sich, deren ein beträchtlicher Theil durchlöchert, zerrissen oder unbrauchbar ist, dergestallt, daß der ganze Bogen zu nichts taugt. Diejenigen Weiber in den Papier-Fabriken, welche den Ausschuß des Papiers vom guten absondern, indem sie jeden Bogen gegen das Licht halten müssen, heißen Ausschießerinnen.

Digitized by Google

Bei dem Stockfischhandel verstehet man unter Ausschuß, oder Abgänglinge, Fr. Rebut oder Rewilles, die kleinen Stücke, welche übrig bleiben, wenn man die vornehmsten daraus gezogen hat. Man nennet sie sonst auch Loquets. Siehe Stockfisch.

Ausschuß oder Abgang, wird auch absonderlich bei Wechsel- und andern Geld-Auszahlungen von den schlechten und geringhaltigen Münzsorten gesagt, die sich bisweilen unter den guten und ächten befinden, und daher bei deren Empfang ausgeworfen, und besonders beiseit geleget, hernach aber von dem Bezahler durch andere gute wieder ausgewechselt, oder dem Empfänger, zur Erfüllung der gehörigen Hauptsumme, in andere Wege gut gethan werden müssen.

* Aussehen, Aussicht, L. Scanographia, in der Baukunst, ist ein nach den Regeln der Perspectivkunst vorgestellter Riß eines Gebäudes, welcher dasselbe so zeiget, wie es einem in gewisser Weite und in einem gewissen Stande, auch wohl zu gewisser Zeit des Tages, in die Augen fällt. Man sagt es aber auch von den Mahlereien, die in Gebäuden, nach perspectivischer Kunst, angebracht werden; besonders aber sind es die in großen und kleinen Sälen, Gallerien, Gärten ꝛc. an den Wänden gemachten Gemählde, als wenn sie daselbst fortgiengen, oder mit einem andern offenen oder im Gesichte stehenden Zimmer zusammenhiengen, so daß auch geschickte Augen dadurch hintergangen werden. Etwas eigentlicher heißt es noch eine Oeffnung in der Gartenwand mit einem vorgezogenen Graben, um die Gänge dem Ansehen nach zu verlängern.

* Ausseilen, den ins Hängseil getretenen Leichund aus dem Seil helfen.

* Ausseimen, heißt soviel, als das Rooß oder Gewürke (den Wefel) von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig seimen.

* Aussen-

Digitized by Google

* Ausserwande, Fr. Aunées, Harpaux, werden von den Fischern bei einem dreimaschigten oder aus 3 auf einander gelegten Netzen bestehenden Garn, die beiden auswendigen Netze, welche große Maschen haben, genannt.

Ausserief, wird von den Deichländern ein Ableitungs-Graben, d. i. ein Graben genennet, der das Wasser ausserhalb dem Deiche abführet, und entweder in die See oder in den großen Strohm leitet. Es stehet dieser Graben in der größten Gefahr, von der übertretenden Fluth zugeschlicket oder versandet zu werden. Wo dieses zu besorgen ist, fasset man ihn zu beiden Seiten mit einer guten Bewallung ein. Sollte allenfalls der Siel nicht Wasser genug geben, oder dieses nicht schnell genug fließen, den Schlick oder Sand vor sich herzutreiben und in die See zu stürzen, da pfleget man noch das Wasser des benachbarten Siels zu Hülfe zu nehmen, und beide in ein gemeinschaftliches Ausserief zusammen zu leiten. Man kann leicht ermessen, was vor Unkosten, was vor Aufenthalt entstehen müsse, wenn ein solches Ausserief sich nicht selbst reinigen und im gangbaren Stande erhalten würde. Bei eingefaßten Ausserriefen kommt selbst die abfließende Ebbe der Reinigung des Canals zu statten, welches auch sehr nöthig ist, wo im Sommer nicht Vorrath genug vom Binnenwasser vorhanden. Jedoch diesen Nutzen läßt die Ebbe nur alsdenn zurück, wenn der Graben entweder hohe Ufer besizet, oder mit einer Bewallung begleitet wird, zwischen welcher sich das ausgetretene Fluthwasser aufhält, und mit einem lebhaften Sturz in die See zurückfließet. Wenn die Fluth schlicket, wenn sie die niedrigen Gründe durch ihre Wellen versandet, so ist alsdenn sehr nöthig, alle Mittel zu Hülfe zu nehmen, daß nicht ein gleiches dem Ausserriefe wiederfahre, und die von dem Siel erwartete Hülfe vereitelt werde.

Aussetzen, siehe Ausleſen.

Aussicht, siehe Ausseben.

Aussieben, Fr. Cribler, s. Sieb.

* Auf-

Digitized by Google

* *Aussiere*, ein von vielen Gebäuden zusammengeschlagener und gezwirnter Fäden gemachtes Seil. In Provence nennet man Aussiere eine von Netzen gemachte Einfassung, welche an die Enden seiner Garne angebunden wird. Siehe Sardon.

Aussondern, siehe Auslesen.

Ausspalzen, siehe Spelz.

* Ausspänner, heißen in Chur-Sachsen diejenigen Bauern, welche Aecker besitzen, und mit Pferden und anderm Zugviehe ihrem Gerichtsherrn gewisse Frohnen und Dienste leisten müssen; werden auch Pferdner und Hüfner genennet.

Ausspann, Ablager, siehe Atzung.

* Ausspann, wird der Ort genennet, wo die Fuhrleute mit ihren Wagen und Pferden einkehren.

* Ausspannen, heißt, die Pferde oder ander Zugvieh, nach verrichteter Arbeit, von dem Wagen oder Pfluge ablösen, oder abspannen.

So bedienet sich auch dieses Wortes das Frauenzimmer, wenn sie diejenigen Sachen, die sie zum Nähen in einen Rahm straff angezogen, sobald sie damit fertig sind, wieder auflösen und herausnehmen.

* Ausprengen, wird von einem Pferde gesagt, wenn man es aus dem Schritte gleich von der Faust in den Galop oder Carriere ansprengen läßt.

* Ausspülen, heißt, wenn man die aus dem Seifenwasser warm gewaschene Wäsche noch einmahl vor dem Aufhängen aus kaltem Wasser auswäschet, damit die Lauge und Seife vollends heraus komme.

* Ausspüren, heißt diejenige Beschäftigung der Jäger, da sie mit den Spürhunden das Wild aufsuchen, und die Spur zu entdecken suchen.

Ausstaffirung, siehe Garnitur.

* Ausstaken, ist eine Verrichtung der Kleber und Leim-Arbeiter bei Gebäuden, wenn sie nehmlich den Raum zwischen zween Balken, Riegeln und andern Hölzern,

wie

Digitized by Google

wie bei dem Schweb-Aestrich, Bleich-Wänden und Schurzen der Feuermauern nöthig ist, mit Stroh in Leimen getreten ausfüllen sollen, da sie denn die Balken und andere Hölzer ausreissen, oder einen Falz in selbige meisseln, schwache Scheit-Holzen, darein passend, hauen und zuspitzen. Siehe Kleider.

* Ausstattung, Ausfertigung, begreift alles, was die Aeltern einer Tochter an Kleidern, weißen Zeug, Betten und andern Geräthe, auch weiblichen Schmuck, mitgeben, oder auf die Verheurathung wenden. An großen Höfen wird dergleichen Ausstattung der Prinzessinnen, einige Tage hindurch zur Schau öffentlich ausgesetzt. Von den Söhnen hat das Wort Ausstattung nur in soweit Statt, wenn die Aeltern ihnen etwa die Hochzeit ausrichten, die Hochzeitkleider schaffen, oder überhaupt zu dem Hochzeit-Aufwande etwas Gewisses an Gelde zustellen. In den Rechten heißen alle und jede Kosten, welche auf die Hochzeit und Ausstattung gewendet werden, auch Aussteuer; dieselbe mus bei Adelichen, wenn sie aus dem Erbe nicht gegeben werden kann, aus dem Lehn gefolget, und nicht von den Land- sondern Lehens-Erben geleistet werden, hat auch den Vorzug vor den Creditoribus des Bruders, wenn selbst den Gläubigern eine Pfandverschreibung wäre gegeben worden. Zu Genf dürfen, nach der neuesten Policeiordnung, Personen vom ersten Range nicht über 1000 Livres, und die vom zweiten Range nicht über 400 Livres auf die Aussteuer an leinenen Geräthe oder Kleidern verwenden. Siehe auch Mitgift.

* Ausstechen, ist eine bei den Kürschnern gewöhnliche Redensart, wenn sie die Wamme aus dem Balge schneiden; dieses nennen sie die Wammen ausstechen.

Aussteuer, siehe unter Ausstattung.

* Ausstocken, Ausreuten, Ausroden, Ausrotten, Stockroden, L. Eradicatio lignorum, Fr. Exstirper, ist ein Forst-Terminus, und heißt, wenn man

ein

Digitized by Google

ein Stück Holz gänzlich abräumet, die Stöcke und Wurzeln ausrottet, und also den Grund und Boden zu einem Acker oder Fruchtfelde zurichtet.

Die Stöcke der abgehauenen Stämme, oder die zurückgebliebenen Stubben werden überall, wo die Waldungen gut administrirt werden, mit zur Forst-Nutzung gezogen. Die Erfahrung lehret, daß solche sowohl zum Brennen in der Haushaltung, als auch zum Verkohlen und Gebrauch auf den Hüttenwerken, eben so gut seyn, als das Baumholz selbst. Das Roder-Lohn kommt zwar allerdings höher, und 2 bis 3 mahl so hoch, als das Hauerlohn des Baumholzes; es bleibt aber dennoch immer noch Profit dabei; und wenn dieses auch nicht wäre, so verlängert es wenigstens den Haushalt im Forste, welches zu unsern Zeiten, bei dem so stark einreißenden Holz-Mangel, allemahl Vortheil genug ist. An andern Orten aber, wo die Forst-Oeconomie noch auf dem Fuße unserer ältesten Vorfahren, die sich vor Holz oft kaum zu retten gewußt, getrieben wird, begiebt man sich dieses Vortheils auch noch izt. An einigen Orten sind sie ein Accidens oder Stück der Besoldung der Forstbedienten. Wo ordentliche Gehäue gehalten, und die Ausrodung der Stubben ordentlich betrieben wird, ist ein solches Accidens wohl unstreitig zu groß; indessen wird es wenig, ausser an den vorher gedachten Orten, gefunden werden, und an diesen ist es auch jedem wohl zu gönnen, weil der Abgang seiner Waare, sowohl wegen des Ueberflusses an anderm Holz, als der damit verbundenen beschwerlichen Arbeit, und des unbekannten Nutzens derselben, gewiß schlecht genug seyn wird. An den meisten Orten aber werden sie auf Kosten der Herrschaft ausgerodet, und auf verschiedene Art zu Nutz gemacht. In beiden Fällen, oder der Nutzen mag überhaupt seyn wem er will, werden die Stockscheit-Schläger oder Stubben-Roder sogleich angelegt, wenn die Bäume gefällt und das Gehau in etwas wieder aufgeräume

Digitized by Google

räumt worden. Die Ursachen hiervon sind leicht zu finden. Die Ruhe, welche das Gehau nach seinem Abtriebe nothwendig bekommen mus, wenn es nicht zu Anger werden soll, erfordert nicht nur solches, sondern ein frischer Stock zerschlägt sich auch ungleich besser, als wenn er erst ein Jahr gestanden hat, da er merklich zäher wird; obgleich sonst auch wahr ist, daß die Seitenwurzeln im ersten Jahre sich nicht so gut heraus arbeiten laßen, als wenn sie erst ihre Kraft verloren haben, und abgestorben sind. Läßt man aber die Gehäue zu alt werden, daß erst junger Anflug oder Anwachs aus den Kernen darauf ist, so gereichet es zum Schaden des Forstes, weil nicht nur die Wurzel das um selbige herum stehende junge Holz in Menge mit ausreißet, sondern auch durch das viele Trampeln und Hin- und wiedergehen, noch viel mehreres zu Schanden gemacht wird. Wenigstens müßten die Stöcke alsdenn solange stehen bleiben, bis das Holz wiederum ziemlich aufgewachsen und die Wurzeln abgefault, daß sie mit wenigern Umständen und Mühe ausgehoben werden können; es taugt aber doch auch nicht viel, und thut gemeiniglich mehr Schaden, als man Nutzen davon zu hoffen hat.

Es hat bisher ein großer Irrtum gewaltet, da die meisten geglaubt haben, das Ausstocken sey dem Wachsthum des Holzes hinderlich, da doch die Unterlaßung desselben ihm vielmehr so schädlich ist, daß diese wohl eine der Grundursachen von dem Holzmangel, und Hindernis des Wachsthums von dem Anflug, genennet werden kann. Man hatte geglaubt, die jungen Pflanzen um den alten Stock würden dadurch verderbt; und zwar hatte man nicht durchaus unrecht. Wo alte Stöcke in den Wäldern, die meistens oder ganz ausgehauen worden, sich befinden, und wo vieler Anflug sich zeiget, da kann dergleichen geschehen. Wo aber auch in diesen Waldungen nur hier und da ein und ander Stück gefället worden, und wo eben deßhalb wenig oder nichts vom Saamen

Digitized by Google

men aufgegangen, als in dem harten Laubholz, wo der Anflug viel seltener ist, da kann diese Einwendung nicht Statt haben. Wenn nun wohl 9 Theile von dieser Art gegen 1. von der erstern gefunden werden, so darf man hieraus nicht eine allgemeine Regel, sondern nur eine Ausnahme derselben, setzen. Der zweite Grund, welchen man dagegen anbringet, ist: Diese Stöcke und Wurzeln faulen, düngen also die jungen Pflanzen, und befördern deren geschwinderes Wachstum, welches durch die Erfahrung bewiesen werde. Auch dieses ist wahr. Doch mus man nicht betrachten, welche Weise Nutzen, sondern welche größern Nutzen und Schaden bringe. Die Stöcke selbst von großen weichholzigen oder Tangel- (Nadel-) Bäumen, werden wohl in 30 Jahren nicht faulen; von großen Eich- und Buch-Bäumen, die gesund sind, vieleicht kaum in 80 bis 100 Jahren; aber was ist dieses noch gegen die Wurzeln zu rechnen? Denn da in dem Tangelholz das Herz sich meistens zu unterst im Stamme, weit mehr aber in den Wurzeln, befindet, solches aber bekanntermaßen vor der Fäulung bewahret, wie große Plätze müssen nicht unnütz bleiben, wenn Stöcke und Wurzeln nicht ausgerottet werden! Dieser Grund gilt also eben so wenig, als wenn man anrathen wollte, das Getraide auf den Aeckern, und das Gras auf den Wiesen faulen, oder nur die Aecker 20 oder 30 Jahre lang brach liegen zu laßen, weil sie sich besser erhohlen, und nachher mehr Getraide liefern würden. Allein über dieses zeigt es die Erfahrung.

Die Stubben der Tangelhölzer werden alle ausgerodet, sobald der Stamm abgehauen ist, weil sie nicht wieder ausschlagen; beim harten, laubtragenden oder lebendigen Holz aber, werden nur diejenigen mitgenommen, von welchen kein tüchtiger Ausschlag mehr zu vermuthen ist. Die Ausrodung der erstern geschiehet am leichtesten, wenn der Baum gleich mit der Wurzel gefället wird. Bei den andern aber, wird zwar in dem Fall, da

Digitized by Google

da man, wenn der Baum noch stehet, schon siehet, daß der Stock nicht mehr tauge, der Stamm sammt diesem zugleich ausgerodet; ausserdem aber suchet sich der Holzhauer so gut, als möglich, auf andere Art zu helfen.

Nach dem Berichte der No. 51 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 465, f. verfährt man auf der Dresdner Heide und dasigen Gegenden folgendergestallt. Zuvörderst hauet man alle in der Oberfläche der Erde liegenden Wurzeln ab, bringet sie mit einem dazu gehörigen Hebebaume heraus, untergräbt alsdenn den Stock um und um, und thut in seine Herz- oder Pfahl-Wurzel mit der Axt einige Hiebe. Wenn dieses geschehen, so wird die Axt mit einem hölzernen Schlägel, nach Beschaffenheit der Stärke des Stockes, entweder, wenn er sehr stark ist, auf beiden Seiten, oder, wenn er schwächer, nur in der Mitten oben eingeschlagen, bis man mit eisernen und hölzernen Keilen die verursachten Spalten soweit auseinander treiben, und auf diese Art den Stock so vortheilhaft spalten kann, daß man mit einem starken bis 8 Ellen langen Hebebaume darzwischen zu kommen, und damit den Stock aus der Erde zu drehen, sich im Stande befindet. Wenn die Stöcke noch grün, oder recht trocken, sind, so laßen sich solche am besten herausbringen, und es können zwo Personen, insofern die Stöcke gut spalten, in Einem Tage 3 Stock-Klaftern fertigen, davon eine zu machen 8 bis 10 Gr. bezahlt wird. Bei harten Stöcken hingegen bekommen sie mehrentheils 2 Gr. à Klafter mehr an Macherlohne.

Im Voigtlande bedienet man sich folgender Vortheile. Man hauet die stärksten Wurzeln um den Stock herum ab, doch so, daß eine davon, ungefähr 1 Elle lang, am Stamme stehen bleibet. Diese nun untergräbt man nur so weit, daß man mit einem bis 10 Ellen langen starken Hebebaume darunter kommen kann. Unter diesem Hebebaum wird ganz nahe an der Wurzel des Stammes ein Scheit oder Klotz untergelegt, auf

welchen 2 bis 3 Stockmacher bis in die äusserste Spitze steigen, und solange wuchten, bis sie auf diese Art den ganzen Stock aus der Erde heraus sprengen, den sie alsdenn mit eisernen Keilen zerspalten, und in Klaftern aufsetzen. Für 1 Klafter $\frac{4}{4}$ tief, erhalten sie 7 bis 8 Gr. an Mücherlohn.

In den Gommerschen Gegenden gebrauchet man bei den eichenen Stöcken folgende Methode. Man spaltet selbige, alles Stückweise, aus der Erde heraus, und wiederhohlet diese Arbeit so lange, als es möglich ist. Den aber etwa noch zurückbleibenden und mit einer Herzwurzel versehenen Sturz mus man völlig untergraben, und seine Hauptwurzel durchhauen.

Im Jahre 1751, trat eine kleine Schrift von 2 Bogen ans Licht, welche den Titul führet: Die zum Dienst des Forst-Wesens verstärkte Kraft des Hebels, welche man in Mosers Grundsätzen der Forst-Oeconomie, Th. I, Frf. und Leipz. 1757, 8. S. 211—216, wie auch im 1 St. der Neuen Beiträge zu der Cameral- und Haushalt. Wissensch. Jena, 1766, 8. S. 83—93, wieder abgedruckt findet. Der Herr Verfasser schreibet, nach einem weitläuftigen Eingange, welchen ich, zur Ersparung des Raums, hier weglaße, also:

„Um nun diese Stöcke mit geringer Mühe oder Kosten aus dem Wege zu schaffen, so ist die Mechanik zu Hülfe zu nehmen; und meines Bedünkens soll der Fig. 34 vorgestellte verstärkte Hebel gute Dienste thun. Damit man aber denselben recht anzuwenden, auch bequem und ohne sonderliche Kosten einzurichten wisse, so will denselben Stückweise beschreiben. Fig. 30 stellet also den Hebe-Baum vor, welcher aus nichts andern, als einem rohen, doch gesunden Baume, bestehet, worzu sich ein jeder, in der Nähe des Ortes, wo man damit arbeiten will, stehender Baum schicket, wenn er nur die erforderliche Stärke hat, worzu ich jedoch einen grünen

Baum

Baum vorziehen wollte. Es brauchet selbiger keine andere Zurichtung, als daß man ihn am spitzigen Ende einschneide, bei a. a, und dem Einschnitt gegenüber, bei b. einen, zwei oder drei eiserne Haken oder Nägel einschlage, so ist der Hebel gewaffnet und fertig. Auf daß man aber auch wisse, wie das gekerbte Eisen Fig. 32, so in den Einschnitt a. a. zu liegen kommt, bevestiget werde, so sind daran 4 Ketten mit soviel Haken bei c. c. c. c. zu finden, vermittelst welchen der Baum umschlungen, die Haken aber in das Holz eingeschlagen werden. Gleichwie aber auch viel darauf ankommt, daß der Hebel ein gutes und vestes Lager bekomme, so habe ein dergleichen von dem Leupold entlehnt, welches Fig. 27 zu sehen; dieses ist bei d. d. mit Eisenblech beschlagen, damit der Hebel nicht einschneiden könne. Um die Einrichtung davon zu sehen, so zeiget Fig. 26 den obern, Fig. 28 aber den untern Theil an, welche zusammengesetzt also wie Fig. 27 aussehen. Endlich stellet Fig. 33 den Haken vor, der mit seinen Stricken um des Hebels Kopf, Fig. 30, bei b. geschlungen, der Haken selbst aber an jene Wurzel, welche man auszureissen bemühet ist, angehängt wird.

Weil jedoch der Hebel viel zu lang und schwer werden würde, wenn man eine gar große Gewalt damit erzwingen wollte, und daher diesen zu regieren mehr Unbequemlichkeit machete, als die Mühe, welche man damit zu ersparen suchete, anderer Weitläuftigkeiten zu geschweigen: so habe den Abgang der Länge durch eine daran gehängte Heblade ersetzen wollen, wie Fig. 34 bei e. e, und f. zu sehen ist. Mir hat diese Maschine um soviehmehr zu diesem Ende gefallen, als selbige überall zu finden und bekannt, oder wenigstens mit leichten Kosten anzuschaffen ist. Ausserdem so weis auch jedermann damit umzugehen, und Leute von mittelmäßigen Kräften können damit zurecht kommen. Wem allenfalls diese Maschine zu gemein ist, kann statt dieser, eine

Digitized by Google

Französische Hebladе, oder eine Winde-Schraube ohne Ende ꝛc. anbringen, wie denn Fig. 35, a. a. einen Flaschenzug vorstellet, wobei ein Ochs, die Gewalt auszuüben, gebraucht werden kann.

Nachdem nun die Theile dieser zusammengesetzten Maschine angezeiget, so wollen wir sehen, wie sie gebraucht werde. Wie es aber die Meinung nicht hat, alle Stöcke ohne Unterscheid lediglich mit der Maschine auszurotten, welches unmöglich seyn würde, sondern nur einige Mühe im Aufgraben zu ersparen, daß man nur nicht den ganzen Stock zu untergraben hätte, wie es ohne diesen mechanischen Vortheil seyn müste: also mus man wenigstens zuvörderst insoweit um den Stock mit Graben Luft machen, daß man einige Wurzeln davon entdecken könne, wie Fig. 34, bei c. zu sehen ist. Wenn man also eine solche Wurzel hat, um welche man den Haken, eine Kette oder Strick schlingen kann, so siehet man zu, wie man, nach Beschaffenheit der Gegend und des Grundes, des Hebels Lager anbringe, welches man, nach Gutbefinden, auch anders, als es hier vorgestellt ist, zurichten und verbessern kann. Doch ist vor allem dahin zu sehen, daß man das Lager, soviel immer möglich, dem Stamm oder Wurzel nähern möge, immaßen zu besondern Vortheil des Hebels dergestalt der Kopf verkürzet wird. Eben in dieser Absicht soll man, wo möglich, wie z. E. an bergigten Orten, den Hebel horizontal zu stellen suchen, mithin des Hebels Kopf gegen den Berg, den Schweif hingegen nach dem Thale zu, richten.

Was nun das eingekiemte Eisen, und das mit Blech beschlagene keilförmige Holz bei b. d. Fig. 34 betrifft, so wird dieses hoffentlich keiner weitern Erläuterung bedürfen, da man auch davon keine weitere Wirkung verlanget, als nur die sichere Ruhe und Beständigkeit, die der Hebel und Lager durch das Eisen hat, zu erhalten. In Ansehung des Anheftens des Strickes hat a. ist zu merken,

Digitized by Google

ken, daß, je näher derselbe an das Ende vom Schweif des Hebels zu bringen ist, desto mehr Stärke der Hebel bekomme. Die Heblade hingegen, k, oder den Flaschenzug, Fig. 35, a. a. soll man sodann senkrecht stellen.

Um nun, soviel es sich thun laßen will, die Kraft zu mehren, so habe an dem Seile, Fig. 34, bei e. e, zwei Rollen oder Kloben noch beigefügt, deren einer am Hebel, bei a; der andere aber an einem Stocke oder Baume, bei h. beveſtigt ist, welchemnach die Arbeit durch den kleinen Hebels-Arm g. in der Heblade k. bekanntermaßen mit großer Wirkung vollzogen werden kann.

Weil aber gedachter Hebel öfters zu unbequem zu heben und zu regieren seyn dürfte, zumahl, wenn nur 1 oder 2 Personen zugegen sind: so habe auch, diese Beſchwerlichkeit zu mindern, eine besondere Maschine, Fig. 31 beigefügt, die aus drei, oben mit einem Stricke, Weiden oder Birken ꝛc. zusammengebundenen Laiten oder Stangen beſtehet, woran ein Kloben hanget, vermittelſt welchen man den Hebel in verlangte Höhe und Stellung bringen kann."

Herr Carl Hiſing, in seiner den 20 Jun. 1753, zu Upſal, unter dem Vorſitz des Hrn. Prof. Berch gehaltenen Diſputation: „Auf was Art moraſtige Gegenden zum Ackerbau genutzt werden können", welche man im 11 St. der Hannov. nützl. Samml. a. d. J. 1755, überſetzt antrifft, giebt folgende sehr leichte und bequeme Art, die Stöcke auszuroden, an.

Trifft man einen Boden an, der noch voller Stämme stehet, von welchen der Wald 1 oder 2 Jahre zuvor abgehauen ist, und welcher daher weit schwerer abzuräumen wäre: so nimmt man in diesem Fall eine starke Stange, bindet an das kleine Ende derselben einen Strick, und errichtet die Stange dicht an dem Stamme und der Wurzel. Wirft man darauf einen offenen eiſernen Haken um die Stange und den Stamm zugleich, und fängt mit dem Stricke an zu ziehen, so verhält sich die Sache nicht anders, als wäre der Baum gar nicht umgehauen, und als wenn man denſelben mit einem Bootshaken herunterzöge.

Digitized by Google

Nach der ungleichen Dicke der Stämme muß man mehrere dergleichen größere und kleinere Haken in Bereitschaft haben. Ist ein Haken nur zu weit, kan man durch Zusatz von Holz-Keilen denselben geschikt und kreisend machen.

Ein ganz einfaches Hebezeug, Stöcke und Wurzeln, die vest in der Erde sitzen, heraus zu reißen von Herrn Gabr. Polhem, findet man im XVIIIten Bande der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1756, S. 193—195, beschrieben. Seine Verrichtung ist so einfach, und die Art, den Hebebaum mit größtem Vortheile der Kraft und mit der geringsten Menge Leute zu brauchen, fällt so deutlich in die Augen, daß man sie bei dem ersten Anblicke aus dem perspectivischen Risse abnehmen kann. Die Bildung desselben liefert Fig. 36.

A. ist der Stock, welcher ausgerissen werden soll, mit seinen Wurzeln von ungleicher Länge.

B, der große Hebebaum, mit dem man die Wurzeln aufwäget. Man kann diesen Baum nach Gefallen länger und kürzer, dicker und dünner, machen, nachdem es die Länge und Vestigkeit der Wurzeln erfordert. Seine Länge kann auf 8 bis 10 Ellen, und die Dicke am stärksten Ende auf einen Durchmesser von 7, 8, 10 Zollen steigen. Dieses Ende leget man auf den Stamm, und macht es an der untern Seite ein wenig flach, daß es vest liege.

C, die Hebelade, die von zähem Birkenholze oder guter Sumpftanne gemacht wird. Sie ist 3 bis 4 Ellen hoch, und die Pfeiler sind 6 bis 8 Zoll dick ins Gevierte, oder ein wenig breiter, als ihre Dicke beträgt, damit die Löcher desto mehr Stärke behalten. Der Zwischenraum zwischen den Pfosten beträgt 5 bis 6 Zoll mit einer Queerpfoste oben und unten, wie die Zeichnung weiset. In diese Pfeiler werden Löcher, 7 bis 8 Zoll von einander und einander gegenüber, gebohret.

D, ist

Digitized by Google

D, ist ein anderer Hebel, 6 bis 8 Ellen lang, in der Mitte 3 bis 4 Zoll dick, noch einmahl so breit, und an beiden Enden spitziger. Zu diesem Hebel bedienet man sich zweener Zapfen e. e, entweder von Eisen, $\frac{5}{4}$ Zoll im Durchmesser, und $\frac{1}{2}$ Elle lang, oder von vestem Holze, 2 Zoll dick, besonders von Blaueichen und starken Tannenästen. Die Löcher in dem Pfeiler C werden etwas schief vorwerts gebohret, und des Hebels D untere Kante ist etwas schief darnach gemacht, daß er nicht abglitsche, wenn man zu heben anfängt.

F, ist das Seil, das man um die Wurzel A, und um das dicke Ende des Hebebaums, bindet, nachdem die Erde unter der Wurzel des Baumes ein wenig weggeschaffet ist. Man kann dieses Seil so stark und so lang nehmen, als gefällig ist, und mus sich in dem Umwinden nach der Dicke des Seiles richten, daß die gehörige Stärke erhalten werde.

Wenn man heben will, wird ein Kerl an jedes Ende des Hebels D gestellet, da denn diese beide Kerle abwechselnd aufheben, und jeder seinen Zapfen stufenweise höher stecket.

Wenn das dünne Ende des Hebebaums B so hoch, als möglich, gekommen, und die Wurzel doch noch nicht los ist, läßt man diesen Hebebaum wieder nieder, und treibet zwischen den Stock und desselben dickes Ende bei G einen Keil oder Klotz hinein; zuvor aber unterstützet man die Wurzel etwas, daß sie nicht wieder zurück sinke, indem diese Umwechselung geschiehet. Das Uebrige weiset die Uebung am besten.

Man würde dieses Hebezeug gleichfalls mit Nutzen brauchen können, Eichenwurzeln zum Schiffbaue aufzubrechen, u. d. g. m. wenn alle Theile ihre gehörige Stärke darnach bekämen.

Die Hebelade ist in Leupolds Theatro machinarum §. 130, beschrieben, und Tab. XVI. abgebildet, auch in dessen Theatro

Digitized by Google

machiner. hydrotechnicar. §. 83. und Tab. XI. ihr Gebrauch, zu Ausreißung der Stöcke, wie hier, gewiesen, nur daß der Hebel D fehlet, weil man dorten nicht Wurzeln abbrechen will, wie hier. Dieses Werkzeug ist so alt, daß es Schwenter in seinen Erquikstunden XV Th. 23 Aufg. aus dem Franzosen, den er übersetzt hat, doch sehr dunkel, beschrieben und abgebildet mitgetheilt hat.

3 Die zu Bern errichtete Gesellschaft, die wegen ihrer Klugheit und Aemsigkeit in Beförderung der wirthschaftlichen Nutzungen ihres Landes mit allem Rechte berühmt ist, hat im 1 St. des 1 Th. ihrer Sammlungen von Landwirthschaftlichen Dingen, Zürich, 1760, 8. S. 191—198, eine sehr leichte Art bekannt gemacht, wie man die Unbequemlichkeiten aus dem Wege räumen kann, die entweder von den Bäumen selbst, oder von ihren Wurzeln, herrühren. Man findet sie auch in Hirschens Sammlung ökonomischer Nachrichten, Anspach, 1763, 8. S. 224—231, ingl. in Mills übers. vollständ. Lehrbegriff der prakt. Feldwirthschaft, 1 B. Lpz. 1764, 8. S. 191—195. Die Mittel dazu sind zwei Kunstwerke, die Peter Sommer, ein Bauer in dem Canton Bern, erfunden hat.

Das erste darunter, Fig. 37, zu Ausrottung der Bäume mit der Wurzel, ist in Gegenwart der vornehmsten Obrigkeitspersonen von Bern, und einer grosen Menge Zuschauer, im Dec. 1759 in einem Holze neben dieser Stadt versucht worden. Es wurde eine Eiche, die unten am Boden 3 Fuß, 8 Zoll im Durchschnitte hatte, mit der ganzen Wurzel, in Zeit von 8 Minuten ausgehoben, ungeachtet der Boden beinahe 2 Monathe hinter einander gefroren gewesen. Nachher ist von Bevollmächtigten der Londner Gesellschaft zur Ermunterung der Künste, Handwerke, und der Handlung, eben davon mit gleichem Erfolge die Probe gemacht worden.

Die zween Balken A, wovon an Fig. 37, nur Eine Seite zu sehen ist, sind aus starken eichenen Pfosten, deren jede wenigstens 3 Zoll dick ist, gemacht. Es sind, wie

Digitized by Google

wie man in der Zeichnung bemerken wird, Löcher durch beide gebohrt, die auf einander passen, zu eisernen Nägeln, an welchen der Hebel zwischen den zween Balken sich beweget, die man immer höher und höher stecken kann, so wie der Baum gehoben wird. Die zween Balken, zwischen welchen der Hebel sich beweget, stehen ebenfalls 3 Zoll weit von einander. Diese Balken werden oben und unten durch zwei Queerstücke, die sie gehörig von einander halten, und durch starke eiserne Reifen, die sie vest zusammen binden, wohl verwahrt.

Die eisernen Spindeln, an welchen der Hebel steckt, müssen $\frac{5}{4}$ Zoll, und die Löcher, wodurch sie gehen, $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitte haben. Wie die Löcher gemacht werden müssen, wird in der beigefügten Zeichnung zur Genüge angegeben.

Unten auf dem Boden wird der Balken durch Pfähle, welche man tief in die Erde schlägt, bevestiget.

Der Hebebalken B wird von Ulmen- oder andern klar-kernigten Holze, das nicht splittert, noch sich beuget, gemacht, und mit 3 starken eisernen Spitzen oben versehen, die vest in den Baum einstechen. Dieser Hebebalken hat im Quadrat 6 oder 8 Zoll. Mitten durch denselben ist von dem dicksten und untersten Ende bis an den ersten von den zween Ringen a und b, die Länge hinan eine Spalte geschnitten, der Kette C Platz zu machen, daß sie sich um die Rolle c herum bewegen könne. Die Rolle mus 4 Zoll dick, und 9 Zoll im Durchschnitte seyn.

Es wird, allem Vermuthen nach, nicht so stark reiben, und folglich mit dem Kunstwerke viel leichter, und mit mehr Gewalt gearbeitet werden können, wenn die Rolle c mit ihrer Achse inwendig in dem Hebebalken sich drehet, als wenn es auswendig auf demselben geschiehet.

Dieser Hebebalken wird mit Hülfe der Rolle durch die Kette C gehoben. Sie mus ungefähr 10 Fuß lang, und die Glieder $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $\frac{1}{2}$ Zoll dick seyn. Ein

Digitized by Google

Ende von dieser Kette wird oben an den Balken A bevestiget. Das andere gehet durch die Theilung in dem untern Theile des Hebebalkens um die Rolle c herum, und das lezte Glied hat die Gestallt, wie G, in Fig. 38, wo das Ende des Hakens zu sehen ist, der in sie hineingesteckt wird.

Dieser Haken F, ist in Fig. 39 besonders gezeichnet, und zwar so, wie Fig. 38, nach einem Maaßstabe, der zweimahl so lang ist, als der, nach welchem Fig. 37 gemessen ist. Sowohl dieser, als der Angriff E, und der Bogen H, mus durchaus von vestem Eisen seyn. Der Angriff mus da, wo er sich mit dem Haken vereiniget, 2 Zoll dick werden; von da weg bis an den Bogen kann die Dicke nach und nach abnehmen, und der Bogen darf nur die Dicke eines Viertelzolles haben.

Der untere Theil des Hebebalken wird durch ein starkes Eisen auf jeder Seite, und durch zween Queer-Riegel, wie die Buchstaben J J zeigen, vest an die eichenen Balken angemacht. Vermittelst dieser Riegel beweget er sich an den Balken hinan, wie das Kunstwerk arbeitet; und an dem obern Ende der Balken schlupfet der Hebebalken durch ein Eisen, das an ihnen bevestigt ist.

Der Hebel D, der mit zween eisernen Ringen bevestigt ist, hat an seinem dicksten Ende eine Spalte, worein der Angriff E kommt. An dem Angriff ist er mit zween Nägeln bevestigt, dessen äusserster in ein Loch des Bogens, wie es sich am besten zur Bearbeitung mit dem Kunstwerke schickt, gesteckt wird.

Fünf oder sechs Leute arbeiten mit diesem Werkzeuge sehr leicht. Zween oder drei werden an den Hebel gestellt, und heben den Hebebalken mit einer Gewalt, die im Stande ist, den Baum mit der Wurzel auszuziehen. Der vierte steckt die Nägel anders, auf welchen der Hebel ruhet; und zween andere halten in gehöriger Entfernung ein Seil, das oben an dem Baume angebunden ist, ihn zu lenken, wo er hinfallen soll.

Dieses

Digitized by Google

Dieses Kunstwerk kann nicht in gerader Linie in die Höhe, sondern es mus schief gestellt werden. Denn wenn der Baum gehoben wird, so hebet er die Erde durch seine ausgebreitete Aeste etliche Fuß um sich herum in die Höhe.

Der Grund von dem zweiten Kunstwerke von Sommern, die Stöcke und Wurzeln der Bäume auszurotten, Fig. 40 sind die zween Balken des Werkzeuges, wovon wir bereits gesprochen haben. Der Hebebalken ist weggenommen, und die Pfosten A werden neben den Stock, der heraus gehoben werden soll, gerade in die Höhe gestellt. Eine Kette, die mit dem einen Ende oben an die Pfosten bevestigt ist, gehet um eine Rolle b, die sich in einem Klotze c drehet; und das zweite Ende wird, wie vorher, durch einen Haken, und den Hebel D, in die Höhe gezogen. Noch eine Kette e ist an einen starken Ring unten an dem Klotze vestgemacht, und, nachdem für sie ein freier Durchgang gegraben worden, unter einer Hauptwurzel des Stocks, den man herausheben will, weggezogen. Das andere Ende dieser Kette wird alsdenn herumgenommen, und in einen andern Ring an dem Untertheile des Klotzes eingehakt. Der Hebel verrichtet mit leichter Mühe das übrige Werk.

Kurz darauf, nachdem dieses sinnreiche Kunstwerk des P. Sommers öffentlich bekannt gemacht worden war, schrieb Herr N. E. Tscharner, Secret. der Gesellschaft zu Bern, d. 10 Jan. 1763, einen Brief an die Londner Gesellschaft, darinn er den großen Nutzen dieses Kunstwerkes bestätiget, und zugleich allerhand wichtige Verbesserungen an demselben anzeiget.

„Im Jahre 1760. kaufte ich ein solches Kunstwerk von dem Erfinder, und den darauf folgenden Frühling machte ich damit etliche kleine Versuche, welche vortrefflich wohl von statten giengen. Im Sommer des Jahres 1761. nahm ich mir vor, eine große Buche, die damahls in vollem Safte war, in Gegenwart etlicher guten Freunde vermittelst dieses Kunstwerkes auszureißen. Bei dieser gewaltsamen Arbeit sprangen die allerstärksten Ketten entzwei, so daß keine einzige vest genug dazu war.

Durch

Digitized by Google

Durch oftmahlige Wiederhohlung meiner Versuche, habe ich zwei Dinge an diesem Kunstwerke zu verändern gefunden. Das erste ist dieses. Ich fand, daß die Kette C die Stärke des Kunstwerkes ganz und gar nicht vermehrt, sondern vielmehr hindert, daß es sich nicht so leicht und mit der rechten Wirksamkeit bewegt, weil sie zu sehr anreibet. Ferner, wenn der Hebebalken gegen die zween Balken A stärker drückt, so wird alsdenn diese Kette zwischen die zween Balken eingequetschet, sie macht die in ihnen befindlichen obern Löcher unnütz, und hindert mich, daß ich mit dem Werkzeuge nicht die vollkommene Länge hinaus arbeiten kann. Da mir nun dieses nicht möglich ist, so finde ich mich genöthigt, es von seinem ersten Platze wegzuheben, wieder an einem andern vest zu machen, und von neuem anzufangen; dieses alles gehet ohne Zeitverlust nicht ab. Zweitens, und aus eben diesem Grunde habe ich gefunden, daß der Hebebalken zu kurz ist. Ich habe mir also Mühe gegeben, diesen beiden Unbequemlichkeiten abzuhelfen. Die Kette habe ich weggenommen, und also gemacht, daß das Kunstwerk nicht mehr anreibet. Durch die Verlängerung des Hebebalkens habe ich es so weit gebracht, daß ich das Kunstwerk nicht von seinem Orte wegrücken darf. Anstatt des großen Ringes, der durch die Kette gemacht wird, und an welchen der Haken F anfaßte, habe ich einen starken eisernen Nagel eingesteckt, welcher unter der Rolle oder Walze c durch die Bäume durchgehet, an welchen mein Haken anfaßt, und den Hebebalken habe ich 4 Fuß länger gemacht.

In dem Herbste 1761. bewies ich, in Gegenwart verschiedener Mitglieder von der Berner Gesellschaft, daß 3 Männer mit Hülfe dieses Kunstwerkes in einer einzigen Stunde 3 Tannen ausrotten können, die im Durchschnitte 12 bis 18 Zoll stark sind. Folglich wird es ihnen gar nicht schwer, in dem kürzesten Wintertage 25 solche Bäume auszurotten. Sollten sie es bloß mit der Hand thun, so würden sie in 6 Tagen damit nicht zu Stande kommen. An eben demselben Tage wurde eine Tanne mit diesem Kunstwerke in 5 Minuten aus der Erde gehoben.

Meine Arbeiter konnten in einer sehr kurzen Zeit mit diesem Kunstwerke so geschickt umgehen, daß sie im Herbste des vergangenen Jahres in einer einzigen Stunde 5 eben so große Tannen, als die itzgemeldeten, ausrotten konnten. Oefters banden sie 2, und wohl gar 3 kleine Tannen mit einer Kette zusammen, und hoben sie alle auf einmahl aus der Erde, ohne eine einzige Wurzel abzuhauen. Wenn aber dieses geschehen

sollte,

Digitized by Google

sollte, so mußten die Bäume in einer Linie mit dem Kunstwerke stehen; und derjenige, an welchem das Kunstwerk angesetzt war, mußte der stärkste darunter seyn.

Seitdem habe ich es mit Buchen, die zweimahl so stark waren, versucht, und etliche davon aus der Erde gehoben. Es gieng freilich wohl etwas schwerer, indessen geschah auch nicht ein einziger Hieb mit der Axt an irgend einer Wurzel" ꝛc. Siehe Mills Lehrbegriff ꝛc. V B. S. 357–362.

In der im Jahre 1766, ohne Benennung des Orts, in 4. herausgekommenen Abhandlung, Zur Aufnahme der Landwirthschaft betitult, findet man ebenfalls §. 127, die Sommersche Heb-Maschine beschrieben, und verbessert. Auch hat Herr Jobst Böse, Hardenbergischer Verwalter zu Geismar unweit Göttingen, in einer 1771 zu Göttingen, in 8. herausgekommenen Schrift, dergleichen Verbesserungen dieser Maschine angegeben. Ich werde diejenigen, so diese Maschine, insoweit man damit Bäume sammt ihrer Wurzel aus der Erde heben kann, betreffen, unter dem Articul Bäume ausraden, anzeigen. In Ansehung des Gebrauchs derselben aber, um die Stöcke von abgehauenen Bäumen aus der Erde zu heben, meldet er folgendes:

„Es scheinet, daß, nach der gezeichneten und beschriebenen Figur, die geschehene Anweisung nur in einem bloßen Gedanken bestehet, und der Erfinder davon niemahls eine Probe damit angestellet; sonst würde er gewiß gefunden haben, daß, vermittelst einer gerade in die Höhe gestellten Heblade, Stöcke oder Baumwurzeln aus der Erde zu ziehen, nicht möglich ist. Der angegebene hölzerne Klotz um die Rolle wird auch schwerlich die Last aushalten, die damit zu heben erforderlich ist.

Ich habe bei der gemachten Probe die beschriebene Heblade mit ihrem Hebel, die große Zugkette, nebst der Rolle mit der Spille auch wieder gebraucht, anstatt des beschriebenen Klotzes aber nur einen starken eisernen Bügel an die Rollenspindel so lang machen laßen, daß eine Wagenkette, so unter den Stock geschlungen wurde, dadurchgezogen, auch die Zugkette noch Platz zu ihrem freien Lauf um die Rolle behalten konnte, 10½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, und ½ Zoll dick. Fig. 41, a. stellet des Bügels eine Breitseite vor, b. wie derselbe an die Rollenspindel angehänget wird.

Digitized by Google

wird. Da auch die Heblade gerade in die Höhe vor den Stöcken zu stellen, wegen der an denselben sich ausbreitenden Wurzeln, nicht practicabel fand, so ließ 2 starke schräge Streben, etwas länger als die Heblade, verfertigen, und dieselbe am Obertheil an einer Seite etwas schräg abhauen, damit sie unten weiter von einander gesetzet werden, oben an die Heblade aber vest anschließen konnten. Durch solche schräge Seite habe Löcher bohren, und dieselben mit eisernen Büchsen ausfüttern laßen, damit der Bolze, so oben durch die Heblade gehet, solche nicht spalten konnte. Darauf ließ beide Strebenlöcher gegen das Hebladen-Loch richten, den Bolzen durchstechen, und die Maschine, wie Fig. 42 zeiget, aufstellen; nehmlich die Heblade a an einer, und die Streben b, b. an der andern Seite des Stockes, so nahe als es sich wegen der Wurzeln thun laßen wollte, auch so, daß der Heblade Obertheil und Rolle c gerade in die Mitte über den Klotz, und die Füße der schrägen Streben ungefähr 2½ Fuß davon zu stehen kamen. Darauf ließ die Zugkette mit einem Ende über den viereckigen Nagel d, so oben in der Heblade stecket, hängen, und in dem andern Ende die Rolle c aufschieben, und solche in des Hebels Haken, welche vorher auf die Bolzen-Nägel gelegt war, hängen, auch eine lange Wagenkette e durch den an die Rolle angebrachten starken eisernen Band f ziehen, und unter den Stock g herumschlingen.

Ich wählte einen gesunden eichenen Stock, wohl 3 Fuß im Durchschnitte dick, und mit starken Wurzeln versehen. Weil mitten unter dem Stock durchzugraben nicht möglich war, so wurde unter einer sehr starken Wurzel eine Oeffnung gemacht, und dadurch die Wagenkette gezogen. Darauf ließ ich mit dem Hebel in der Heblade arbeiten, allein der Stock bewegte sich nicht, obgleich 3 Kerle an dem Hebel so lange ihre Kräfte probirten, bis die Wagenkette durch die Gewalt des Druckes zerriß. Die Kette wurde wieder zusammengefuget, und die Arbeit wieder vorgenommen, bis die Rolle zerbrach, und der fernern Arbeit diesmahl ein Ende machte, ohne daß der Stock sich rührte.

Ein bloßer Anblick der 43sten Fig. ist zureichend, ein sehr ungekünsteltes Werkzeug zu Ausrottung großer Wurzeln, das Herr Evelyn, in seiner Sylva, S. 24, mittheilet, deutlich vorzustellen.

Ein Angriff A drehet die Spindel des Rädleins B, das 4 oder 5 Zähne hat. Diese Zähne drehen das größere Rad

Digitized by Google

Rad C, welches die Walze D wendet, auf welcher ein Seil E sich herum windet, wenn die Wurzel ausgezogen wird; da das eine Ende vorher an der Walze vestgemacht ist. Das ganze Gestelle ist in einen hölzernen Stock F eingelaßen, der 4 Fuß hoch, und 1 breit, ist. Das zweite Ende der Walze lieget auf einem kleinen hölzernen Kloß. G. H ist eine eiserne Schiene, die das Rad und das kleine Rädlein in dem größern Klotze hält. Die Walze, das Rad, das kleine Rädlein, und der Handgriff dieses Kunstwerkes, müssen von gutem tüchtigen Eisen seyn. Die Walze kann ungefähr 4 Zoll im Durchschnitte, und 14 oder 16 in der Länge haben. Das übrige brauchet nicht viel Erklärung. Man könnte dieses Werkzeug noch durch einen Haken zum Aufhalten vermehren, damit die Walze oder den Handgriff anzuhängen, wenn der Arbeiter (denn es kann ein einziger Mann damit fortkommen,) in der Arbeit aufhalten mus, um eine vorfallende Hindernis aus dem Wege zu räumen. Ferner würde es ohne Zweifel nicht unrecht seyn, die Räder, und folglich auch den Handgriff, etwas höher zu stellen, als hier angewiesen wird, damit man die sehr große Beschwerlichkeit, sich im Drehen des leztern beständig nieder zu bücken, wegschaffe.

Noch eine sehr einfache Maschine zum Stock-Ausreißen, findet man in J. W. Abhandlung von der Holzfahrkunst, Fr. und Leipz. 1767, 4. S. 20, f. beschrieben, und Fig. 44 vorgestellt. Der ganze Cörper bestehet aus einem Gestelle A, mit zween Pfosten B. Diese Pfosten werden mit 3 Riegeln C. zusammen verbunden. Der oberste Riegel unter dem Hebel mus von dem vestesten Holze gemacht werden, welches zu haben ist, weil dieser die meiste Gewalt zu leiden hat. Der obere Theil dieses Riegels ist halbrund. Auf diesem halbrunden Theile lieget oder ruhet eine ebenfalls halb ausgehöhlte Hülse D, welche man auch die Nuß oder den Sattel nennen könnte. Diese Nuß ist oben im Rücken

nur

Digitized by Google

nur stumpf zu erhoben, oder schneidend, wie solche bei E. besonders vorgestellet wird. Dieser erhobene Rücken ist der Ruhepunct für den Hebel. F ist der Hebel selbst. Wie sich nun dieser auf dem Ruhepunct des Sattels, entweder über sich, oder unter sich, beweget: eben also beweget sich der Sattel zugleich mit, welches die Arbeit gar sehr erleichtert, und die Kraft des Hebels vermehret. Sollen nun die Haken an der Kette G, die vorn mit einem Ringe an dem Hebel hanget, in den Stock H eingeschlagen werden, so schiebet und neiget man den Hebel so tief abwerts, als nöthig ist; nachher aber wird solcher wiederum rückwerts gezogen, und dahin getrachtet, daß der Ruhe- oder Trag-Punct so nahe, als möglich, zum Stock gebracht werde. Denn je kürzer dieser Abstand ist, desto mehr nimmt der Hebel an Kraft zu, und je länger der Hebel ist, desto mehr verdoppelt sich diese Kraft. Es ist daher anzurathen, daß, wenn man mit dieser Maschine operiren will, man jedesmahl dahin sehe, daß sie bei dem Stock also angebracht oder gestellet werde, wo sich für den hintern Theil des Hebels die mehreste Tiefe zeiget. Es sollten auch bei einer jeden Maschine zween dieser Hebel, nehmlich ein kürzerer und ein längerer, seyn. Der längere könnte da angewendet werden, wo die Stöcke vest sitzen, und folglich mehrere Kraft zum Ausreißen bedürfen, und wo sich solcher anbringen läßt, daß das äussere Ende die Erde nicht so bald berühre. Den kürzern Hebel hingegen brauchet man bei geringern Stöcken, die wenig Widerstand leisten, und an denen Orten, wo man den längern nicht anbringen kann. Bei dem kurzen Hebel mus die Kraft zum Ausheben durch mehrere Menschenhände verdoppelt werden. Man wird es wohl, ohne mein Erinnern, dem Gebäude oder der Zusammensetzung dieses Hebzeuges ansehen, daß es diejenige Kraft nicht hergeben könne, welche der von Sommern erfundene Stockheber leisten kann. Daher mus man auch nicht verlangen, daß Stöcke damit ausgehoben

Digitized by Google

gehoben werden sollen, welche grün oder frisch, und deren Wurzeln mit der Erde noch allzusehr verbunden sind; auch nicht solche, die 2, 3 und mehrere Schuh im Durchschnitt messen, sondern nur allein diejenigen, deren Wurzeln in der Erde schon erstorben sind, und in die Verwesung gehen wollen, aber doch noch einige Zeit zum Abhauen oder Ausgraben bedürfen. Diese also können mit 3 oder 4 Preller, mit dem Hebel, aus der Erde gesprengt werden, zumahl wenn die Haken an der Kette an dem Orte des Stockes eingeschlagen werden, wo die Wurzeln am schwächsten sind, und am wenigsten widerstehen.

Unter der Aufsicht und Direction des würdigen Hrn. Oberconsistorial- und Oberbau-Rath Silberschlag, wurden unlängst auf dem, dem Herrn Banquier Schütze in Berlin gehörigen, Landgute Schöneich, entscheidende Versuche angestellet, den Werth der Baumheber zu prüfen; und das Resultat davon beschrieb gedachter Hr. Silberschlag, auf 2½ Quartbogen. Es wurde zu diesen Versuchen diejenige Maschine erwählet, welche in den Closterbergischen Versuchen von dessen gelehrten Hrn. Bruder beschrieben worden. Es bestehet dieses Rüstzeug, (siehe Fig. 45) aus einer verdoppelten Hebelade A, welche nach Fig. 46 B einen auf dem Ständer C ruhenden Balken, durch gegenseitig abwechselnde Hube in die Höhe treibet. An diesem Balken ist in dem dritten Theile der Entfernung von dem Ruhepuncte des Ständers eine um den Stubben geschlungene Kette D bevestigt, welche durch die Erhöhung des Hebebalken den Stubben herausreißen soll. Es verhält sich schon hier das Gleichgewicht der Last zu der Kraft, wie 3:1. Die Hebebäume in der Lade waren so lang, daß sich die Kraft zur Last verhielt, wie 1:10. Wenn nun beide Verhältnisse durch einander multiplicirt werden, so kommt das Verhältnis der Kraft zu der Last, wie 1:30 zum Vorschein. So groß war also die vereinigte Potenz dieses Hebezeuges, mit welchem die ersten Versuche angestellet wurden.

Digitized by Google

Wenn gemeine Werkzeuge dieser Art nur aus 1 Paar Säulen bestehen, so besitzet diese 2 Paar, a und b, daher sie auch eine verdoppelte zu nennen ist. Jede Säule ist mit zwo neben einander eingelaßenen, und der Länge nach herablaufenden eisernen Schienen, c. d. und e. f. bewaffnet, die $\frac{1}{2}$ Zoll dick sind. Vier sind auf den beiden vordern Säulen zu sehen, und vier befinden sich auf den hintern Säulen. Die Löcher jeder Schiene sind mit ihren Mittelpuncten 6 Zoll von einander entfernt, gehen gerade durch, haben $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, und dienen zum Durchstechen der Bolzen; auch sind sie dergestallt neben einander geordnet, daß man lange Sätze von 3 Zoll, aber auch kurze von $\frac{1}{2}$ Zoll, nehmen kann, je nachdem die Umstände es erlauben. Damit nun nicht die Hebelade durch gar zu nahe Löcher geschwächet würde, so hat man diesen Vortheil dadurch zu erhalten gesucht, daß man zwei Reihen Löcher von verschiedener Entfernung neben einander an einer Säule angebracht hat. Die Symmetrie der Theile ist nach beigesetztem Fuß- und Zoll-Maaße abzunehmen. Zu g. ist der Ort, wo der Hebebalke B, Fig. 46, durch die Hebelade hervorraget. Diesen allmählig in die Höhe zu gewältigen, wurde die Schwinge m. h. n. i. Fig. 45, untergelegt. Diese Schwinge ist 4 Zoll dick, 8 Zoll hoch, 8 Fuß lang, und unterwerts, wo sie auf denen einzusteckenden Bolzen zu liegen kommt, mit einem dicken eingelaßenen Eisen von 4 Quadratzollen im Profile verstärkt, damit sie theils nicht in die Bolzen einschneide, theils desto steifer sich der gewaltigen Kraft widersetze. Oben sind an dieser Schwinge zween Hebel K und L angebracht, welche durch die ihnen zukommenden eisernen Ringe gestochen werden, die Ueberwucht zu vermehren. Im übrigen erwählte man zur Zuthat junges und sehr zähes Eichenholz, und das ausgesuchteste schwedische Eisen, damit man sich auf die erforderliche Güte der Materialien verlaßen könnte.

Es

Es wurden anfänglich einige Stubben soweit aufgegraben, daß die obersten Stammwurzeln abgehauen werden konnten, und die Maschine riß in kurzer Zeit eine beträchtliche Anzahl aus der Erde heraus. Einige Zeit nachher gerieth man an einen Stubben, der sich lange der Wirkung der Maschine widersetzte, aber endlich gleichwohl überwältigt wurde. Wie nachmahls dieser Stummel hervorgezogen wurde, so befand es sich, daß derselbe von einer Pfahlwurzel zu 9 Fuß Länge, und von 3 Lagen nicht gar zu starker Seitenwurzeln gehalten worden, deren stärkste etwa 3 Zoll dick seyn mogte. Der Stubbe selbst enthielt im Durchmesser 2 Fuß. Noch an eben demselben Tage gelangte man zu einem andern Stubben, der wenig stärker im Durchmesser war, als der vorige, aber gleichwohl alle zu seiner Ausrottung angewandte Bemühungen vergeblich machte. Die Bolzen, ungeachtet sie $\frac{7}{8}$ Zoll stark waren, wurden in der Hebelade durch die Gewalt so krumm gebogen, daß sie kaum wieder herausgeschlagen werden konnten. Der Hebebalke, ungeachtet er 8 Zoll dick, und 6 Zoll breit war, und obgleich zu seiner Stärkung noch ein anderes eben so dickes Holz aufgeleget wurde, bog sich krumm. Die Eßhaken, welche die Kette hielten, und 1 Zoll dick waren, sprungen knallend von einander, und der Stamm wurde nicht um einen Zoll erhoben. Man hatte 6 Männer angestellet, die Hebelade zu forciren, und wenn man auch diesen Arbeitern überhaupt nur 600 Pfund Kraft zuschreiben wollte, (sie wendeten aber mehrere Kraft an, indem sie sich an die Hebebäume zum Theil anhiengen, und also mit ihrer Schwere zugleich wirkten,) so wurde doch, vermöge des Potenzen-Vortheils der Maschine, eine Gewalt von 18000 Pfund angewandt, diesen Knoren zu gewältigen; aber alles umsonst.

Ehe man einen neuen Versuch wagen wollte, ward beschlossen, die Kraft zu verstärken, wozu zwo Steinwinden herbeigeschafft wurden, welche eine völlige

Digitized by Google

Aehnlichkeit mit den Fuhrmannswinden haben, ausser, daß die gezahnte Stange eine zu diesem Vorhaben bequemere Einrichtung besitzet. Der Durchmesser der Peripherie, welcher durch den bewegten Handgriff der Kurbel beschrieben ward, betrug 18 Zoll, und bei jeder Umdrehung erhob sich die eiserne gezahnte Stange $\frac{3}{4}$ Zoll. Die Potenz beider Winden verhielt sich, wie 1 : 150. Es wurden dieselben in der Gegend von m angesetzt, und zween starke Männer erwählt, die Kurbeln herum zu drehen, deren jeder einen Centner mit leichter Mühe heben konnte, also auch durch Anziehung der Arme bei den Kurbeln, und es wirkten folglich beide zusammengenommen mit einer Kraft von 200 Pf. in die Kurbeln; mithin waren diese beiden Männer im Stande, den Hebebalken g mit einer Kraft von 240000 Pfund zu bewältigen. Die Potenz des Hebebalkens war wie 1:3; folglich wirkte in den Stubben, wenn 240000 mit 3 multipliciret wird, eine Gewalt durch die Kette herausgezogen zu werden, von 720000 Pfund. Werden in o noch zween Arbeiter angesetzt, die mit ihrem gemeinschaftlichen Drucke 200 Pf. anwenden, so wird hierdurch die Wucht, da die Potenz der Maschine im Verhältnisse, wie 1:30 stehet, noch um 6000 Pf. vermehret. Läßt man endlich an dem niedergesunkenen gegenüberstehenden Arm noch zwo Personen durch das Heben arbeiten, so kommen nochmahls 6000 Pf. dazu; folglich war es möglich, 720000 + (6000. 2.) und im Ganzen 732000 Pf. Kraft anzuwenden, den Stubben aus der Erde heraus zu gewältigen.

Nachdem der Hebebalken so erhöhet worden, daß die Kette bereits den Anfang machte in den Stubben einzuschneiden, wurden zuvörderst die beiden Steinwinden in m angesetzt, und nachdem unter den Bolzen p ein starkes Stück Eichenholz eingestoßen worden, um der beugenden Kraft desto standhafter zu widerstehen, wendeten in o noch 2 starke Männer ihre äusserste Kraft an,

den

Digitized by Google

den Stubben einer Kiefer, welche 2 Fuß im Durchmesser hatte, aus der Erde herauszureißen.

Wie diese Kraft zu ihrer ganzen Größe gediehen war, so bogen sich die Bolzen wie Blei, und druckten sich ganz in die unterstützenden eichenen Klötze; die vordere Seite der Hebelade spaltete sich, ungeachtet die eiserne Schiene ganz blieb; das in die Schwinge eingelaßene Eisen krümmte sich, wie ein Bogen; die Schwinge riß auf, welches die eisernen Ringe, ob sie schon ganz blieben, nicht verhindern konnten, vielmehr wurden diese wie Wachs ausgedehnet; der Hebebalke bekam da, wo er auf der Schwinge ruhete, einen Eindruck, als ob eine Kanonenkugel ihn gestreift hätte; der eiserne Bügel E, Fig. 46, an welchen die Kette angehängt war, schnitt in den Hebebalken tief ein; eine von den Streben, durch welche die Hebelade abgesteifet war, trieb ihre Wiederlage tief in die Erde, und der Stubben blieb unerschüttert in seiner Lage stehen.

Bei den vorigen und bisherigen Versuchen war einigemahl bemerkt worden, daß die Stubben, ehe sie von den Wurzeln losrissen, von selbst sich zu drehen und zu wenden den Anfang machten. Man hoffte, daß die Aushebung noch leichter von statten gehen dürfte, wenn sie vermittelst eines horizontal laufenden Hebels dazu gezwungen würden. Es wurde demnach abermahls benannte Hebelade herbei geschaffet, und mit derselben durch den Hebebalken A, Fig. 47, die Kette straff angespannet. Hierauf steckte man einen Ziehbaum B zwischen beide Ketten; und nachdem in C und D zween Graben aufgeworfen waren, die Umdrehung des Stammes E zu befördern, so mußten einige starke Männer in F anfassen, und sich, mit Anstrengung der ganzen Gewalt ihrer Arme und Füße, den Hebel B horizontal herum zu drehen bemühen. Die Kette ward unten durch den Stubben gezogen, mit einer Kraft von 18000 Pfund gespannet, der Ziehbaum ward eingesteckt, und 4 Leute fiengen an

Digitized by Google

zu drehen. Nach einer mäßigen Berechnung erstreckte sich diesesmahl die Gewalt über eine Million Pfunde Kraft. Allein, der Stubben ließ sich nicht im mindesten weder drehen, noch erheben. Die Männer waren kaum im Stande, die Kette nur um etwas zu krümmen, und standen in Gefahr, bei der geringsten Ausweichung von dem zurückschlagenden Hebel entweder fortgeschleudert, oder gar zerquetscht zu werden. Man mußte nur zufrieden seyn, da dieselben durch allmähliges und sehr vorsichtiges Nachlaßen unverletzt wieder abziehen konnten.

Herr Rath S. zeiget, daß die Unmöglichkeit der Ausrottung durch Hebezeuge an der Zähigkeit und Verwickelung der Wurzeln liege, und daß die Bäume, bei welchen die bekanntgewordenen Baumheber mit Nutzen angesetzet worden, vielleicht solche gewesen, deren Wurzeln brüchig sind, sich nahe um den Stamm zusammenhalten, und einen Kessel formiren: und daß folglich Maschinen, die alle Gattungen von Bäumen, bei aller noch so sehr verschiedenen Beschaffenheit des Erdbodens, und noch dazu mit Gewinn der Zeit und der Unkosten herausreißen, nicht zu dem Gebiete der erfinderischen Mechanik gehören; und thut zuletzt einen Vorschlag, welcher von einem größern Werthe seyn dürfte, als die Erfindung des möglichst besten Baumhebers. Man soll nehmlich zu Anfange des Winters diejenigen Bäume, welche abgehauen werden sollen, umgraben, und ihre Hauptwurzeln von Erde entblößen, darauf zu gehöriger Zeit die Wurzeln abhauen, und so den Baum durch seine eigene Last zur Erden niederstrecken. Alsdenn gewönne man so viel Zeit allemahl, als sonst erfordert wird, den Baum abzuhauen; ferner gewönne man an jedem Stamm 2 Fuß in der Länge, und also an 1000 Bäumen 1000 Ellen Stamm; man gewönne also noch dazu Holz. Endlich, da die Säge mit weit weniger Zeitverlust den Stamm durchschneidet, als er mit Hieben von den Stubben abgesondert wird, so könnte man nicht nur

diesen

Digitized by Google

diesen Zeitgewinn mitnehmen, sondern noch dazu den bereits aus der Erde geförderten Stubben auf der Stelle mit verkaufen, statt dessen der Eigentümer zuletzt zufrieden seyn mus, wenn die Leute den halb verfaulten Rest umsonst aus der Erde graben und hinnehmen, welches sie nicht einmahl gern thun.

Wenn die Stöcke sehr groß sind, und sich nicht rühren, giebt Herr von Turbilly, in seinen Memoires sur les Defrichemens. S. 9 den Rath, sie mit Schießpulver zu sprengen, da man alsdenn dessen Theile mit der Heblade leichter überwältigen, und ein Stück nach dem andern aus der Erde gehoben werden kann. Nehmlich, man läßt vorher die Erde um einen gesunden Klotz weggraben, damit dessen zu sprengender Obertheil an den Seiten ausweichen könne, und darauf oben in die Mitte desselben, mit einem großen Zimmermanns-Bohrer, nach Verhältnis seiner Höhe und Dicke, ein Loch, ungefähr 1½ bis 2 Fuß tief, graben. Da es nun darauf ankommt, wie man das Zündloch oben im Stocke so verwahre, daß das Pulver seine erforderliche Wirkung verrichte: so gehet man am sichersten, wenn man eine Schraube, etwa 1 Fuß lang, welche in der Mitte eine Oeffnung oder Zündloch, eines Strohhalmen weit, hat, auf folgende Art verfertigen läßt.

Der Schmidt nimmt einen eisernen oder messingenen Drath, welcher die Dicke der nöthigen Oeffnung des Zündloches hat, ungefähr eines Strohhalmen dick, (siehe Fig. 48, A. die punctirte Linie a.) umleget solches zuerst mit einem starken Blech von Messing, 6 bis 8 Zoll lang, und darauf mit Eisen rund herum, so dick, als der Bohrer, mit welchem das Loch gebohrt ist, und löthet darauf einen Schraubengang b, wie auf einer Schraube ohne Ende, herum, so daß dieselbe so viel vorstehet, daß sie beim Einschrauben völlig frisch Holz fassen kann. Diese Schraube wird oben mit einer runden Aushöhlung c, oder Zündpfanne, so oben im Durchschnitt etwa 1½

Digitized by Google

bis 2 Zoll weit seyn kann, versehen, worinn das Pulver angezündet wird. Diese Aushöhlung kann auswendig d viereckig gemacht werden, damit man die Schraube mit einem eisernen Schlüssel, nach Fig. 49 vest in das Holz drehen kann, oder, es kann oben eine starke Oese oder ein Ring, nach Fig. 48, B, daran gemacht werden, womit man die Schraube, vermittelst eines Stockes, den man durch die Oese stecket, in das Holz drehet. Alsdenn wird das Loch, nachdem der Stubben dick, halb voll Pulver geschüttet, darauf die Schraube vest eingeschraubet, Pulver in die Zündpfanne und Zündröhre gethan, und durch einen Zunder, so an einen Stock gebunden, in einer Entfernung angestecket. Da man auf solche Art die abgehauenen großen Baumklötze sprenget, so wird es auch bei Stubben angehen.

Durch das bisher beschriebene Ausstocken erlanget man, nächst dem Gewinn so vielen brauchbaren Brennholzes von Stöcken und Wurzeln, auch diesen sehr wichtigen Vortheil, daß dergleichen Schwarzholzschläge wie regolet und zum Ertrage jungen Holzes bequem gemacht, anzusehen sind. Denn, die lockere Erde der Oberfläche, aus welcher diese Stöcke und Wurzeln ausgerodet worden, sind, nebst den vertrockneten Holznadeln und verfaulten Moos, zum Triebe junger Holzpflanzen vortrefflich fruchtbar. Hat man nun die Gelegenheit, daß von den benachbarten Hölzern bald neuer dahin fliegender Schwarzholzsaame zu hoffen ist: so wird ein solcher Schlag, der mit aller Behutung jederzeit zu verschonen ist, nach Wunsch mit jungem Holze dicht anfliegen. Wo aber die Vermuthung zu jungen Anfluge nicht so gewiß ist, so wird man auf einem im Frühjahre geräumten und gleichsam regolten Schlage, sowohl zur Beförderung des jungen Holzwuchses, als zu Unterdrückung des sonst in dergleichen guten Boden häufig wachsenden Grases, wohl thun, wenn man diesen von Holzwurzeln gereinigten ganzen Umfang mit eisernen Egen einebnet, sodenn

ordentlich

Digitized by Google

ordentlich aufackert, und dünn mit Haber besäet, den Haber gut eineget, und das Land durch Egen ganz klar und rein machet, auch sodenn nach dem Egen Fichten- oder Kiefern-Saamen, bei feuchten Wetter, oder wenn bald Regen zu vermuthen ist, etwas dick aussäet, wo diese Reinigung des Bodens nicht durch viele große Steine verhindert wird, auf welchen Fall man nur das Land aufhacken mus. Dieser Haber, wozu man etwa den dritten Theil des sonst gewöhnlichen Saamens nimmt, pflegt sich in dergleichen Boden sehr wohl zu bestocken, so, daß man davon eine viel reichere Erndte gewärtigen kann, als man sonst von Haber zu gewinnen pflegt, wo man etwa frisch umgeackerten Rasen zum erstenmahl damit besäet. Der auf diese Art bestellte Haber dienet hiernächst im ersten Sommer den jung aufgehenden Holzpflanzen mit seinem Schatten zur Erhaltung der Feuchtigkeit, und zum Schutze wider die Sonnenhitze, und im folgenden Winter die Stoppeln, die man lang läßt, zu einem Schirm wider die Kälte.

* **Ausstopfen**, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn mancherlei Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als: Sand, Haaren, Blättern von Bäumen, Heu, Stroh, Federn, u. s. f. ausgefüllt werden, welches eine Arbeit theils der Täschner, Sattler, Tapezirer, theils der Betten- und Matratzen-Macher, ist.

Die Jäger, oder auch andere Liebhaber der Vögel, pflegen die Vögel, oder andere Thiere, welche sie reinlich ausgenommen haben, mit einer der Fäulnis widerstehenden Materie auszufüllen, und ihnen, welches die größte Kunst dabei ist, ihre natürliche Stellung, wie sie im Leben zeigen, zu geben. Siehe unter Vogel.

* **Ausstreichen**, heißt bei den Jägern: 1) Mit der Leine gegen Abends, wenn der Lerchenstrich angehet, über die Felder ziehen, um Lerchen einzutreiben. 2) Das schnelle Laufen der Hunde. 3) Ausstreichen laßen, heißt, ein kurz vor einem aufgestandenes Huhn oder

Digitized by Google

Schnepfen ein wenig fortfliegen laßen, ehe man schießet.

Ausstreichen, bei den Tuchscherern; s. Aufzustreichen.

Ausstreichen, ein Kunstwort bei der Kohlenbrennerei; siehe unter Kohlen-Brennen.

Aussuchen, siehe Auslesen.

Aust, Frühlingsaugst, Haft, ein Wasser-Insect; siehe Ufer-Aas.

Auster, L. Ostrea, Ostreum, Fr. Huitre, Engl. Oyster, Oister, Holl. Oester, ist ein bekannter Schalenfisch, der in dem Meere wächst. Seine vornehmsten Theile sind: 1) Auswendig die beiden Schalen, Lat. Conchæ Ostreorum, sowohl die oberste, als unterste, unter welchen jene dick, auswendig etwas erhaben, inwendig aber hohl, diese hingegen etwas dünner, platter und flacher ist. 2) Inwendig der Wirbel oder Kamm, L. Vertricillus oder Spondylus, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 3) Das zarte Fleisch um den Wirbel, L. Pulpa, welches das beßte Theil ist, und von Leckermäulern allein gegessen wird. 4) Der Schweif oder Bart, L. Lacinia oder Limbus, der das Fleisch umgiebt und gleichfalls zu essen ist. Was aber ihre Haut anlanget, so ist dieselbe von Farbe weiß, inwendig grünlich, in etlichen auch blau durchzogen. Sie dienet zum Essen, wenn sie frisch und gut ist, sonst wird sie in der Küche weggethan. 5) Ihr natürlicher Salz-Saft, oder See-Wasser, wie es Etliche nennen, L. Salsugo, Fr. la Sauce, so dabei in der Schale ist.

Es giebt zweierlei Arten von Austern, nehmlich solche, durch welche ihre Vermehrung bewerkstelliget wird, und solche, die zur Fortpflanzung ihres Geschlechts ungeschickt sind. Man erkennet die ersten an einem kleinen, schwarzen, franzenartigen Bogen, der sie umgiebt. Sie schmecken eben so angenehm, als die übrigen; ja sie sind in der That noch saftiger.

Es

Digitized by Google

Es haben die Austern keine andere Bewegung, als daß sie die beiden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich vest wieder zuschließen.

Aristoteles hat dafür gehalten, daß unter ihnen kein männliches und weibliches Geschlecht sey, und zu beweisen gesucht, daß sie aus dem Leim oder Unflath im Grunde des Meeres entstünden. Diesem aber ungeachtet, wollen einige der Seesachen Erfahrne behaupten, daß sie Eier in sich selbst empfingen, und im Junius (als um welche Zeit sie wenig zu finden) dieselben auf dem Grunde der See als junge Austern von sich ließen. Ihre Eier oder Laich siehet wie ein Tropfen Schmalz, oder wie Leim, aus, und hängt sich im Meere sogleich an Bäume und Steine, an Klippen, an Stücke Holz von gescheiterten Schiffen, und in Mangel derselben, oft an die Austern selbst, an, so daß an einer Auster 3 bis 4 noch sitzen können. Wenn die Austern gelaichet haben, so sind sie krank und mager, nachher aber beginnen sie wieder wohl auf zu seyn, und im Augustmonathe sind sie völlig wieder gesund. Deswegen ist es an einigen Orten, als: in Spanien, sogar verboten, die Austern zur Zeit, da sie gelaichet haben, einzulegen, und öffentlich zu verkaufen, um die übeln Folgen zu verhüten, die sie verursachen, wenn sie von unvorsichtigen Personen genossen werden. Dasjenige, was man zu dieser Zeit besonders an ihnen wahrnimmt, ist, daß sie mit einer großen Menge kleiner röthlichen Würmchen angefüllt sind, welche man zu einer andern Jahrszeit entweder gar nicht, oder doch sehr selten, in ihnen antrifft. Die Ursache, warum sich diese Würmer bei dieser Art Austern eben zu der Zeit, da sich ihre Fruchtbarkeit äussert, einfinden, bestehet, wie Herr Deslandes, in seinem Recueil de differens traités de physique & d'histoire naturelle, S. 208, fgg. glaubt, darinn, daß sie zur Beförderung der Geburt ihrer Eier vieles beitragen, indem sie die Theile,

Digitized by Google

Theile, welche hierzu bestimmt sind, auf eine gewisse, obschon uns unbekannte, Art reizen, und in Bewegung setzen. Im übrigen ist es, nach den neuern Entdeckungen eines Leeuwenhoek, Hartsoeker, u. a. m. bereits bekannt, daß die sogenannten Eier oder Körner, welche die Austern von sich werfen, nichts anders, als vollkommene kleine Austern sind. Denn, wenn man dieselben entweder vermittelst eines zusammengesetzten oder einfachen Vergrößerungsglases betrachtet: so findet man, daß sie bereits in einer zweischalichten Muschel eingeschlossen sind, worinn sie auch nachher ihre ganze übrige Lebenszeit hindurch leben. Herr Deslandes hat sich davon, daß diese Würmer die Geburtshelfer der Austern sind, durch einen besondern Versuch überzeuget. Er nahm verschiedene von den fruchtbaren Austern, und legte dieselben, zu Ende des Maimonaths, in ein mit Wasser angefülltes Gefäß, da sie denn eine ansehnliche Menge junger Brut von sich legten. Auf gleiche Weise verfuhr er mit verschiedenen andern, die er für fruchtbar hielt, bei denen er aber mit möglichster Vorsicht alle Würmer, welche sich darinn befanden, absonderte. Diese leztern brachten hierauf keine Junge hervor, indem sich in dem Behältnisse, worinn sie aufbewahret wurden, hiervon gar nichts an den Tag legte.

Die iztgedachten Geburtshelfer der Austern aber sind nicht die einzigen Würmer, welche sich in ihnen aufhalten, sondern man hat bereits vor 100 Jahren entdeckt, daß die Austern noch eine Menge anderer Würmer bei sich haben, welche wir mit ihnen zugleich verzehren, und sie uns wohlschmecken laßen. Der Herr de la Voye, hat diese Würmer in einem Sendschreiben an Herrn Auzout beschrieben, welches vom 31 März 1666 datirt ist, und im Journal des Scavans stehet. Diese seltsame Geschöpfe haben die Dicke einer kleinen Nadelspitze, und sind gemeiniglich 5 bis 6 Linien lang; doch sind auch einige darunter kürzer und dicker. Einige von ihnen leuchten,

Digitized by Google

leuchten, und dahin gehören die weißlichten, die auf jeder Seite ungefähr 25 gespaltene Füße haben. Am Kopfe sitzt ein schwarzer Fleck, der eine Crystal-Linse zu seyn scheinet, und ihr Rücken gleichet einem abgezogenen Aale. Andere rothe Austerwürmer haben Falten auf dem Rücken, und eben solche Füße, wie die vorhergehenden. Ihr Mund gleichet einer Hundsschnauze, und der schwarze Fleck auf der Seite des Kopfes scheint ein Auge zu seyn. Noch eine andere Art dieser Würmer ist bunt, und hat einen Kopf wie die Schollen, und viele weißlichte Bärte an den Seiten. Alle diese Arten geben einen Glanz von sich, da hingegen andere, sehr dicke, graue Würmer, mit dicken Köpfen, die, wie die Schnecken, 2 Hörner haben, und auf beiden Seiten mit 7 bis 8 kleinen weißen Füßen versehen sind, die den vierten Theil ihrer Länge einnehmen, auch selbst im Dunkeln nicht den geringsten Glanz von sich geben. Die übrigen drei Viertheile ihrer Länge bis zum Schwanze haben keine Füße, und sie sind überhaupt 8 oder 9 Linien lang. Die beiden ersten Arten von Würmern zerfließen bei der geringsten Berührung in eine stinkende, wäßerigte Materie, die, wenn man sie an die Finger bringet, wohl 20 Secunden leuchtet. Wenn man die Schale so stark schüttelt, daß etwas von dieser Materie zu Boden fällt, so leuchtet es, wie eine kleine Schwefelflamme, oder macht im Herunterschleudern eine kleine glänzende Lufterscheinung, in Gestalt einer brennenden Linie, die, ehe sie zu Boden kommt, verlischt. Diese leuchtende Materien sind entweder weiß oder röthlich, geben aber beide ein violettes Licht. Von den rothen Würmern ist es gewiß, daß sie selbst leuchten; die andern hingegen sind so leicht zu zerstören, daß man sie nur stückweise betrachten kann, und diese Stücke, woran sich die Füße erkennen laßen, leuchten doch wenigstens gewiß. Soviel man sehen kann, leuchtet ihr Leib, so lang er ist, ganz ohne Unterschied der Theile; und wenn sie von der Auster herabfallen, so

ist

Digitized by Google

ist es, als wenn ein großer Stern in hundert tausend feurige Funken zerplatzte. Dieses Funkensprühen hält wohl 20 Secunden an, und rührt vermuthlich daher, daß diese Thiere, wie die Karpfe, bald mit dem Kopfe, bald mit dem Schwanze, schlagen. Denn, sobald sie nicht mehr leuchten, sind sie todt. Wenn man die Schalen im Dunkeln schüttelt, so schimmert zuweilen die ganze Schale, welches vermuthlich von den Würmern herrühret, die in ihren Löchern zerborsten sind. Zuweilen findet man Spuren eines solchen Lichtes in den Austern selbst. Die Würmer laßen sich leichter in großen, als in kleinen, leichter in wurmstichigen Austerschalen, als in andern, besser in dem ausgehöhlten, als platten Theile derselben, bemerken. Vornehmlich mus man, wenn man diese Würmer zu sehen bekommen will, hierzu frisch eingelegte Austern erwählen, dieselben an einem finstern Orte, jedoch ohne Gewaltthätigkeit, öffnen, und sie nachgehends wider einen harten Gegenstand, z. E. auf den Fußboden einer Küche, werfen, da man denn hierbei ein Feuer, wie Funken, um dieselben herum springen siehet, dessen Glanz zwar sehr lebhaft, aber von keiner langen Dauer ist, sondern bald verschwindet. Wenn man einige von diesen Würmern mit den Fingern aufhebet, so bemerket man an ihnen, 6 bis 7 Minuten lang, eine leuchtende Eigenschaft, wie man an dem Phosphorus beobachtet, wenn man einige Körner davon auf weiß Papier streichet. Zu diesem Versuche sind nicht alle Austern geschickt. In einem Korbe von 2 bis 300 findet man kaum 20 oder 25, welche diese leuchtende Würmer in sich haben.

Die Krankheiten und Anfechtungen, welchen die ältesten und jüngsten Austern am meisten unterworfen sind, scheinen vornehmlich von ihren Feinden, den Fünffinger-Fischen, und andern vielfüßigen gefräßigen Meerthieren aus dem Geschlechte der Polypen, herzurühren. Insbesondere ist der Fünffingerfisch, welcher wie ein Spornrad

aus-

Digitized by Google

ausſiehet, ihnen ſchädlich; denn, wenn ſie ſich öffnen, ſo gehet er hinein und ſauget ſie aus, daher auch den Auſter-Fiſchern in England ernſtlich angedeutet iſt, denſelben auf den Strand zu werfen, mit den Füßen zu treten und zu verderben. Sonſt ſind die Auſtern, dem Anſehen nach, den Sommer über am meiſten krank, und das Zeichen davon iſt, daß ſie inwendig bläulich ſind, und kein veſtes Weſen haben, ſondern locker in der Schale ſchlackern.

Der Verfaſſer der Admirandorum Sinæ & Europæ meldet, daß die Einwohner der Landſchaft Chekiang in China, nahe bei der Stadt Vancheu, die Auſtern zerſtoßen, und dieſelben alſo gepülvert auf künſtlich gewäſſerte Wieſen ausſäen, wie man einen andern Saamen zu ſäen pflegt; daraus ſollten, wenn ſie von den geſalzenen Fluthen überſchwemmt werden, gute Auſtern für ihre Tafeln erwachſen. Ja auf den antilliſchen Inſuln findet man ſogar die Bäume dergeſtallt mit Auſtern bedeckt, daß oft die Aeſte davon brechen. Dieſes kommt daher, weil bei ſtürmiſchem Wetter das Meer ſehr weit in das Land hinein ſtreichet, und die Auſtern, die es mitgeführt hat, auf Sträuchern und Bäumen abſetzet, wo ſie ſich anhängen, und ſo von den Einwohnern gefunden werden. Childery berichtet, daß unweit Plymouth dergleichen geſchehe. Ihre eigentliche Wohnung iſt auf den Sandbänken und Felſen im Meere, bei dem Einlaufe der Flüſſe, wo ſie die beſte Nahrung finden, und daher in Menge anzutreffen ſind. Es werden aber dieſelben, beim Ablaufe der See, theils mit ſchweren Netzen, theils vermittelſt eines Auſterſchabers, mit einem langen Seile und einem Sammelkaſten daran, in den die Auſtern fallen, gefangen, oder mit Schaufeln aus dem Strandwaſſer geſcharret. Diejenigen aber, welche ihre Auſtern ſchonen wollen, bedienen ſich langer hölzerner Kneifzangen, und faßen damit nur die größten und beſten, die ſie bei klarem Wetter und ſtillem Waſſer ſehen.

Digitized by Google

hen. Die größten findet man zwar an den tiefsten Stellen; weil sie aber davon sehr schwer loszumachen sind, so müssen die Fischer mit den kleinern, die oft ganz bloß liegen, zufrieden seyn. In Neufrankreich, insbesondere an den Küsten von Acadien, sind die Austern zur Winterszeit ungemein häufig; und die Art, sie zu fangen, ist sonderbar. Man macht nehmlich ein Loch in das Eis, und stößt zwo zusammengebundene lange Stangen hindurch, welche anstatt einer Zange dienen; diese wird man selten, ohne eine Auster damit zu fassen, wieder hervorziehen. Man fängt sie zwar beinahe das ganze Jahr; doch sind sie im Herbste, Winter und Frühlinge am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Monde, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die sie alsdenn haben sollten, herkommt, (weil sie doch auch beim abnehmenden Monde in der See an ihrem Orte bleiben,) sondern, weil um den Vollmond die Nächte, wegen vollen Lichtes, kaulich oder nicht so kalt sind, die Austern aber von Natur die Wärme verlangen, und dabei besser gedeihen, sintemahl ihr Fleisch feucht, kalt und rohsäftig ist.

Man fängt die Austern an einigen Orten in einem sogenannten Schleppsack, (Fr. Drague, Drege,) oder einer Art von Netz, welches von Riemen von Rindsleder so geflochten wird, daß die Maschen 2 Zoll im Vierecke in der Oeffnung haben. Siehe Fig. 50. Er hat gewöhnlich 4 Fuß in der Länge, und 15 bis 12 Zoll in der Breite. Die Höhe beträgt ungefähr $3\frac{1}{2}$ Fuß. Die Mündung ist an einen eisernen Rahm gefaßt, welcher die Bank aufscharret, und die Austern, die in den Sack fallen, davon losmachet. Zuweilen fängt man mit diesem Sacke in einem einzigen Zuge 200 Stück Austern. Dieser Fang geschiehet bei schöner Witterung vom Monath October bis Ostern. Von denen, die die Austern also fangen, begeben sich 7 bis 8 Mann in jedes Fahrzeug mit 2 Schleppsäcken. Um den einen über einen, und den andern über den andern Bord zu werfen, stehen sie

Digitized by Google

ſie aufgerichtet; wenn nun der Sack voll iſt, ſo vereinigen ſie ſich, nachdem ſie einen gewiſſen Weg geſegelt haben, alle mit einander ihren Schleppſack, welcher oft, der Auſtern wegen, ſehr ſchwer iſt, wieder an Bord zu ziehen. Wenn ſie bei der Rückkehr von ihrer Fiſcherei keine Käufer finden, ſo ziehen ſie ihre Auſtern aus dem Schlamme, waſchen ſie, und legen ſie in Fiſchzäune, in welche das Seewaſſer bei jeder Fluth eindringet. Dieſes verſtehet ſich von den kleinen Auſtern, die mit ihren Schalen verführt werden. Was aber die großen anbetrifft, ſo werden ſie aus ihren Schalen ausgeſtochen, und eingemacht, oder man thut ſie in einen Korb, und verſendet ſie auf Laſtthieren. Man nennet ſie Crabieres; die andern, die nicht ſo groß ſind, heißen Forains, und werden eben ſo behandelt. Die kleinen, welche, mit ihrer Schale verſchickt zu werden, beſtimmt ſind, werden, bemeldtermaßen, in Fiſchzäune gelegt, wo ſie den Froſt, der viele umbringt, nicht zu befürchten haben. Diejenigen, welche ſich an dem Orte, wo das Meer zurücktritt, auf dem Sande, und in der Mündung einiger Flüſſe von ſüßem Waſſer befinden, werden Fuß-Auſtern, Fr. Huitres de pied genannt.

An andern Orten fängt man die Auſtern mit einem Rechen ohne Sack. Es begeben ſich nehmlich zween Männer in eine kleine Chaloupe, jeder mit einem Rechen, deſſen Kopf ungefähr 2½ Fuß lang iſt. Er iſt mit 12 eiſernen Zinken, die 8 bis 10 Zoll lang ſind, verſehen. Dieſe Zinken ſind breit, am Ende ſtumpf, und ſehr krumm gebogen. Wegen ihrer Breite ſind ſie wohl beiſammen, damit die Auſtern ſolchergeſtalt beſſer zurückgehalten werden. Ueberdies iſt an dem Kopfe des Rechens längs an dem Stiele hin, ein kleines Brett, 4 Zoll breit, wodurch die Auſtern, wenn der Fiſcher den Rechen wieder aufhebet, ebenfalls zurückgehalten werden. Die Geſtallt der Zinken und dieſes Brett, vertreten die Stelle eines Netzſackes. Der Stiel iſt eine dünne biegſame

Digitized by Google

Stange, von 18 bis 20 Fuß in der Länge. Sie ist oft von zwei Stücken gemacht; sie muß sich aber biegen, damit die Zinken des Rechens den Grund des Meeres desto besser aufkratzen, wie Fig. 71 zu sehen ist.

Es giebt Austern mancherlei Arten, die alle gut zu essen, und sowohl der Größe als der Landesart nach, unterschieden sind, sintemahl sie nicht an einem, sondern an unterschiedlichen Orten am Ufer der Nordsee, des Mittelländischen, wie auch des Arabischen und Indischen Meeres, häufig gefunden werden. In Holland sind die Seeländischen, welche bei Vlissingen und Middelburg gefangen werden; in England, wo der stärkste Fang ist, die Colchestrischen, oder die kleinen Austern von Glocester, welche bei den Holländern Groenbaartjes heißen, und davon ganze Schiffsladungen nach Hamburg gebracht werden; bei uns aber in Teutschland die Hollsteinischen und Jütländischen von Husum, am bekanntesten. Die Englischen, welche man für die beßten hält, sind klein und fleischig, haben aber einen geilen Geschmack; die Hollsteinischen sind größer und fetter. Die größten werden zu Venedig gefunden.

Zu Paris nennet man diejenigen Austern, die dahin auf Fahrzeugen den Fluß herauf gebracht werden, Barquen-Austern, Fr. Huitres de Barque, und unterscheidet sie dadurch von den sogenannten Kasten-Austern, Fr. Huitres de Chasse, welche die Fischführer auf Pferden herbeibringen. Wie nun diese eilfertiger thun, und kürzere Zeit unterweges sind: so sind auch ihre Austern beständig die frischesten, und beßten, und werden folglich am höchsten geschätzt.

In England hat die Admiralität die Gerichtsbarkeit über alle dasige Austerfischereien. Man läßt daselbst den Austerfischern wohl zu, im Mai die Austern heraus zu hohlen, wie groß sie auch seyn mögen, aber die Fischer müssen mit einem Messer die jungen Austern geschickt von der alten Schale ablösen, und wieder in die See werfen,

damit

Digitized by Google

damit die Fortpflanzung nicht gehemmet werde. Nach dem Maimonath wird es für einen Diebstahl angesehen, den Austersaamen, der in England Cultch heißt, wegzuschaffen; eben so stehet schwere Strafe darauf, wenn man zur verbotenen Zeit große oder kleine Austern fischen läßt, es sey denn, daß man einige nähme, sie in Austerteiche zu setzen, da gleichwohl die Austern so groß seyn müssen, daß ein Schilling in ihrer Schale klappern könnte, wenn sie leer wäre. Man setzet, nach Herrn Triewalds Bericht von der Austerfischerei in England, im V B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1743, S. 122, f. die Austern bei der Stadt Colchester, beim Ausfluß der Ströhme Colne, Maiden und Biernbambro. In den Canälen daselbst sind Austerteiche, wo die Austern wachsen und sehr fett werden. Aus dem geringsten Austersaamen, der in den Teich gesetzet wird, werden in 2 bis 3 Jahren eine Menge zum Essen tauglicher Austern. Ausserdem macht man Gruben, (Behälter oder Pares), ungefähr 3 Fuß tief, in salzige Sümpfe, die mit Salzwasser gefüllet werden, wenn die See fluthet; nachgehends läßt man das überflüßige Wasser durch Oeffnungen heraus, daß nicht mehr als $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch Wasser in der Grube zurückbleibt. In diese Gruben kommen gleichfalls Austern, die nach 4 oder 5 Tagen ganz grün werden, und sich daselbst 6 bis 8 Wochen verwahren laßen. Die Austern, welche man aus den Gruben nimmt, sind ein wenig salzig; die man aus den Austerteichen bekommt, noch salziger; die aber aus der See gefischet werden, am meisten gesalzen; woraus zu folgen scheinet, daß die Austern in mehr oder weniger gesalzenem Wasser fortkommen. Wollte man auf ähnliche Art Austern pflanzen und mästen, Fr. Parquer des Huitres, so müßte ein Damm in eine große Berghöhle in das gesalzenste Meer angelegt werden; dahin müßte man einen großen Austerklumpen bringen, der aus 2 oder 3 Alten und einigen Jungen bestehet, die

Digitized by Google

unten und oben sitzen, und dieses müßte recht mitten im Sommer geschehen, da sie sich vermehren. Ob sie sich in dem Damme nähren, und im Boden am Berge da anhängen, kann man im folgenden Jahre sehen. Die meiste Gefahr ist, daß so untiefe Dämme in starken Winter durchaus bis an den Boden gefrieren.

Die Austern werden verkauft, entweder 1) frisch in Schalen bei Hunderten, und so sind sie auch am beßten. Um dieselben eine Zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beßte Brühe, welche mit genossen, den Leib öffnet, verlieren, müssen sie in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf gelegt werden. 2) Frisch ausgestochen in Fäßchen, mit ihrem eigenen Wasser übergossen, welche Art auch noch gut ist. 3) Eingemacht in Fäßlein, mit Salz, Lorbeerblättern, oder dergleichen, welche Art die schlechteste ist. Bei kaltem Wetter sind die Austern am häufigsten und beßten zu haben, weil sie sich ausser dem Meere in der Kälte gut halten, und hingegen bei warmen Wetter, absonderlich, wenn sie verschicket werden, leichtlich aufspringen, zu riechen anfangen und verderben. Am meisten werden sie in Schalen von Hamburg aus in ganz Teutschland von den dasigen sogenannten Oester-Klövers, in Fäßchen eingepackt, verschickt; sind aber wegen der Fracht am theuersten. Die man einsalzen will, mus man aus ihren Schalen nehmen, und in große irdene Töpfe dergestallt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Salz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit etlichen Lorbeerblättern, ganzen Zimmet, und grünen in Saamen geschossenen Fenchel beleget, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erstbenannten Speciebus, ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorher ein wenig gewässert, oder nur in frischem Wasser abgespühlet werden.

Man

Digitized by Google

Man kann sie auch folgendergestalt aufbehalten. Man machet sie aus in einen Topf, so daß ihr eigenes Wasser darauf bleibet; dazu thut man ein wenig Salz, Pfeffer, und von einer Citrone den Saft. Hierauf mischet man es durcheinander, und nimmt eine gute und sauber gewaschene Rindsblase, darein füllet man die Austern, daß sie ganz voll wird, und bindet sie vest zusammen, so halten sie sich lange Zeit.

Die Austern sind nicht eine Speise, welche ihr Daseyn den neuern Zeiten zu danken hätte; denn schon die Römer aßen die Austern aus dem Lukrinischen See sehr gern; hernach gefielen ihnen die von Brundisium, und zulezt schmeckten ihnen keine besser, als diejenigen, die aus dem Atlantischen Meere kamen. Sie hielten sehr viel auf gute Austern, und fiengen ihre Gastmahle mit ihnen an, und endigten sie damit; ja, sie giengen darinn soweit, daß sie oft ganze Gastmahle von Austern gaben. Wenn sie gebraten oder sonst zubereitet sind, kann man nicht soviel davon essen, denn alsdenn sättigen sie ungemein, und sind selbst nicht so gesund, weil sie durch die Zubereitung ihr flüchtiges Salz verlieren, welches die Verdauung dieser schweren Speise befördert. Die gallsüchtigen und blutreichen Personen, auch selbst die scorbutischen und gichtischen, befinden sich bei ihrem Genuß sehr wohl, weil die Austern von kalter Natur sind.

Unter den Alten war Seneca der erste, der nichts vortheilhaftes von den Austern sagte; denn er hatte sich ein Gesetz gemacht, niemahls welche zu essen, und sagte, daß sie mehr zur Befriedigung des Geschmacks, als zur menschlichen Nahrung, dienten. Dieser Weise aber fand mehr Vergnügen im Umgange mit den Wissenschaften, als bei Tische. Cicero gedachte eben so, wenn er sagte: ich kann ohne Austern leben.

Wenn wir uns gleich vor den Würmern der Austern nicht sehr zu fürchten haben, so sind sie doch an sich selbst Würmer, von welchen es noch eine große Frage ist, ob

Digitized by Google

ſie diätetiſch erlaubt ſind? Es iſt vielleicht keine von unſern Speiſen einer ſo ſchnellen Fäulnis unterworfen, als eine Auſter, und vielleicht iſt keine Fäulnis abſcheulicher, als die ihrige. Eine Auſter, die noch vor wenig Stunden lebte, kann bei der Eröffnung ihres natürlichen Sarges einen ſolchen Leichengeruch von ſich geben, daß man davon in Ohnmacht fallen mögte. Das macht, der ganze Cörper dieſes Thiers iſt ein lockeres Schleimgewebe, das faſt zu nichts wird, wenn man das Flüßige davon abdunſten läßt. Wenn alſo die flüßigen Theile dieſes Thieres in die Fäulnis übergehen, ſo iſt mit einemmahl das ganze Thier Leichnam; und zu dieſer Fäulnis der Säfte in einem Seewurm iſt nur eine faſt unglaublich kurze Zeit vonnöthen. Man kann es nicht in Zweifel ziehen, daß ein feiner Kenner den Unterſchied einer todten von einer lebendigen Auſter, ſchon ſchmecken kann, wenn ſie gleich erſt vor einer Stunde abgeſtanden iſt. Da nun alle faule Speiſen unſerer Geſundheit nachtheilig ſind, ſo iſt gewiß keine Speiſe mit mehr Behutſamkeit zu genüßen, als die Auſtern.

Da die Säuren der Fäulnis widerſtehen, ſo iſt es leicht zu errathen, warum man, dem allgemeinen Gebrauche nach, entweder die Auſtern mit Citronenſafte ſpeiſet, oder ſich auch dabei eines ſäuerlichen Weins häufig zu bedienen pflegt. Ohne dieſe Vorſicht würden ſie noch weit gefährlicher ſeyn. Denn, da ſie im Magen einen ziemlichen Grad der Wärme ausſtehen müſſen, der ihre Fäulnis befördert, ſo würde man auch gar leicht von den friſcheſten Auſtern faules Aufſtoßen bekommen, wenn man dieſe Leichen nicht überflüßig mit Wein- oder Citronen-Säure einbalſamirte; ja, man bemerket öfters, ungeachtet dieſer Vorſichtigkeit, daß ein ſolches Aufſtoßen erfolget, wenn man dem leckern Geſchmacke allzuviele dieſer Creaturen aufopfert. Die lebendigen und geſundeſten Auſtern ſelbſt haben Eigenſchaften, die ſie der Geſundheit gefährlich machen. Wer ſie nicht ſehr

geſchwind

Digitized by Google

geſchwind verdauet, der kann weder ihrer Fäulnis im Magen, noch auch einer großen Verderbnis der Verdauungskräfte, widerſtehen. Denn ein Gericht Auſtern, das im Magen eine Zeitlang verweilen ſoll, ohne zu faulen, erfordert einen ſo großen Zuguß von Wein oder anderer Säure, daß man, nach einer ſtarken Mahlzeit von Auſtern, faſt immer Gefahr läuft, entweder ſie nicht vollkommen zu verdauen, oder ſich zugleich mit Säure und Wein zu überladen, und den Magen durch Kunſt und Geſchmack zu verderben. Die beßten Auſtern ſind, wegen ihres kalten Schleims und wegen der weichen Fettigkeit, die ſie beſitzen, hierzu am geſchickteſten. Man wird finden, wenn man ſie irgend häufig geſpeiſet hat, daß des andern Morgens der Magen überladen und geſchwächt ſey; und diejenigen, welche am beßten dafür geſorgt haben, daß die Auſtern in ihren Magen nicht faulen ſollen, ich meine, die, ſo den meiſten Wein dabei getrunken haben, bereuen gemeiniglich am folgenden Morgen mit deſto mehr Ekel die Ueberladung, die ihnen am vorigen Tage ſo angenehm war.

Friſche Auſtern aufzumachen und zuzurichten. Das Garſtige an den Schalen wird zuvörderſt mit einem ſtarken Meſſer herunter geklopfet; denn es iſt nicht rathſam, daß man ſie, wie Einige zu thun pflegen, in Waſſer waſche, weil zuweilen manche Auſter offen iſt, da denn das Waſſer hineinlaufen, und dadurch der Auſter-Geſchmack verderbet werden kann. Wie nun durch dieſes ſtarke Meſſer-Klopfen ſich die Schalen bereits ein wenig öffnen, ſo hält man alsdenn mit der Serviette in der linken Hand die Auſter veſt, bieget die Muſchel mit dem Meſſer von einander, löſet die Auſter ab, und ſetzet ſie in die tiefe Schale. Alsdenn richtet man die Auſtern auf einer Schüſſel an, und trägt ſie mit halbgeſchnittenen Citronen, Pfeffer, Ingber, Weineſſig und Salz auf, damit ſie ein jeder nach ſeinem Gout zubereiten könne.

Digitized by Google

Frische Auster-Lake zu machen. Man siedet Wasser ab, läßt es kalt werden, nimmt 1 oder 2 Eiweiß, darnach man viel zu machen gedenket, quirlet es wohl, daß es gische, gießet es in das Wasser, thut eine Handvoll Salz dazu, auch grob gestoßenen Pfeffer, und ein wenig geschnittene Muscatenblumen, gießet die siechende Lake von den Austern ab, und die frische darüber.

Die ausgestochenen Austern kann man, wie Sardellen, mit Essig, Baumöl und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten; z. E. mit Sauerkraut, welches folgendergestallt geschiehet. Sie werden vorher ein wenig gewässert, und darauf in einem Tiegel oder Casserol mit frischer ungesalzener oder recht rein ausgewaschener Butter über dem Feuer abgeschweißt. Hierauf nimmt man halb-gar gekochtes Sauerkraut, schneidet es mit einem Messer, doch nicht zu klein, läßt es in Butter ein wenig schweißen, gießet dicken sauern Rahm darzu, und läßt es zusammen durcheinander dämpfen; machet um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Kranz, schmieret sie mit Butter, und überzieht die ganze Schüssel mit Kraut; leget alsdenn eine Lage Austern, und etwas scheibicht-geschnittenes Rindermark; alsdenn wiederum eine Schicht Kraut, womit man wechselsweise solange fortfahren kann, bis die Schüssel voll ist, so, daß das Kraut oben beschließet. Endlich gießet man ein wenig zerlaßene Butter darüber, streuet geriebenes Semmel darauf, und backt es im Ofen. Allenfalls kann man auch noch folgende Garniture dazu machen. Man stekket nehmlich von den Austern einige an ein Spießgen, daß allezeit darzwischen ein Schnittgen Speck oder Rindermark komme, tunket diese in Butter, bestreuet sie mit Semmel und Muscatenblühten, und brater sie gelinde auf einem Rost, da man alsdenn damit das gebackene Kraut ausstaffiren kann.

zu braten, Fr. Huitres grillées. Will man sie in ihrer eigenen Schale braten, so läßt man sie

in

in der untern Schale, setzet sie auf einen Rost über Kohlen, würzet sie mit etwas Pfeffer und gehackter Peterstilie, oder mit Pfeffer, Muscatenblühte und Citronensaft, thut ein wenig frische Butter darzu, und streuet geriebene Brodkrume oder Semmel darüber. Man kann sie auch also im Ofen braten; oder man fähret mit einer glühenden Feuerschaufel darüber her. Indem sie braten, hat man wohl Acht zu geben, daß sich keine an die Schale hänge, sonst springet sie in die Luft.

Gebackene Austern, Fr. Huitres frites. Die Austern werden völlig aus ihren Schalen gemacht, und das Unreine abgethan; alsdenn werden sie eine Weile in Wein geleget; hierauf in einen Durchschlag gethan, damit sie abtriefen; hernach in Griesmehl herumgewälzt, und ein Tiegel mit Butter aufs Feuer gesetzt, daß sie heiß werde. Hierinn werden die Austern solange gebacken, bis sie schön braun sind. Beim Auftragen drücket man noch Citronensaft darüber.

Oder: Man öffnet die Austern, läßt sie auf einem Siebe abtriefen, leget sie darnach in eine Schüssel oder Casserole, mit Pfeffer, 2 kleinen ganzen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, ein wenig Basilic, einer großen in Scheiben geschnittenen Zwiebel, ½ Dutzend Gewürznägelein, und dem Saft von 2 Citronen, und rühret es öfters um. Machet darnach einen Teig aus Mehl, Wasser, ein wenig Salz, und dem Weißen und Gelben von einem Ei, klopfet solches fein durch einander, und siehet zu, daß der Teig weder zu flüßig noch zu dick sey, schmelzet darauf ein Stück Butter einer Nuß groß, und vermenget die Butter mit dem Teige. Wenn man nun die Austern backen will, so nimmt man eine nach der andern aus ihrer Marinade, trocknet sie mit einem leinenen Tuch ab, setzet eine Pfanne mit gereinigter Butter aufs Feuer, tunket eine Auster nach der andern in den Teig, leget es darauf in die Butter, welche gehörig heiß seyn muß, und läßt dieselben sich darinnen fein färben, und richtet

Digitized by Google

sie hernach auf einer zusammengeschlagenen Serviette mit gehackter Petersilie an. An Fleischtagen kann man sie in Schmalz backen.

Gedämpfte Austern, Fr. Huitres à la Daube. Man öffnet die Austern, und würzet sie mit feinen zartgehackten Kräutern, nehmlich mit Petersilie, kleinen Zwiebeln und Basilic, und thut davon in jede ein wenig, wie auch etwas weniges von Pfeffer und weißen Wein; bedeckt sie wieder mit ihrer obersten Schale, leget sie auf einen Rost, und fährt einigemahl mit einer glühenden Schaufel darüber her. Wenn man nun fertig ist, so leget man sie ordentlich in eine Schüssel, und richtet sie geöffnet an.

Gefüllte oder Farcirte Austern, Fr. Huitres farcies. Man machet eine Fülle von einem Stück Aal, und einem Dutzend blanchirten Austern, ein wenig Petersilie und kleiner Zwiebel, auch einigen Champignons, würzet sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, thut frische Butter dazu, wie auch ein wenig in Sahne geweichte Semmelkrumen, und das Gelbe von ein paar rohen Eiern, hacket alles zusammen, stößt es im Mörsel, überziehet darauf mit dieser Fülle die Austerschalen fein dünn, und leget auf jede eine Auster in Ragout, auf unten beschriebene Art zugerichtet, bedecket die Schale mit eben der Fülle, bestreichet sie mit geklopften Ei, und mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelkrumen, und richtet sie warm zu Beigerichten an, oder garniret damit andere Gerichte. Man füllet auch die Austern auf die Fleischtage; anstatt der Fülle und des Ragouts an Fasttagen, nimmt man eine Fülle und Ragout an Fleischtagen, und machet es im übrigen eben so.

Austern in der Casserole, oder mit Parmesan-Käse. Man öffnet die Austern, reibet den Boden einer zinnernen Schüssel mit Butter, leget die Austern ordentlich hinein, würzet sie oben mit Pfeffer und gehackter

Digitized by Google

hackter Peterſilie, thut ½ Glas Champagnerwein darzu, bedecket ſie mit dünner friſcher Butter, beſtreuet ſie mit feinen Semmelkrumen, und läßt ſie unter einem Tortendeckel mit oben und unten gegebenen Feuer gar werden, und ſich wohl färben, fettet ſie darnach wohl ab, wiſchet den Rand der Schüſſel fein ſauber aus, und richtet ſie warm zu Beigerichten an. Die Auſtern mit Parmeſankäſe werden auf eben die Weiſe bereitet; anſtatt der Semmelkrumen nehmlich nimmt man nur geriebenen Parmeſankäſe.

Auſtern au bon Homme. Man blanchiret ſie in warmen Waſſer, und paſſiret ſie mit geröſteten Mehl; d. i. wenn die Butter braun iſt, thut man erſt einen Löffel voll Mehl hinein, und röſtet es; füget hernach Peterſilie und kleine Zwiebeln, recht klein gehackt, mit dem gewöhnlichen Gewürz hinzu, und läßt ſodenn alles mit einem Glaſe blanken Wein ſacht kochen. Wenn ſie fertig ſind, richtet man ſie zum Vorgerichte an, mit Citronenſcheiben, oder gebackenen Semmelrinden um den Rand der Schüſſel.

Auſtern wie Gänſeleber zu machen. Man leget die Auſtern, wenn ſie aufgebrochen worden, in eine Schüſſel, damit der Saft nicht abfließe; thut hierauf in eine Caſſerole ausgewaſchene Butter, Muscatenblühten, Citronenſchale, nebſt einer ganzen Zwiebel, wirft die Auſtern darein, und paſſiret ſie ein wenig; ſchüttet ferner etwas guten Wein und Citronenſaft darzu, wie auch ein wenig klar geriebene Semmel, und läßt es durch einander auf gelindem Feuer, doch alſo, daß die Auſtern etwas ſaftig bleiben, ſieden. Beim Anrichten drücket man ein wenig Citronenſaft darein, becket es fein zu, auf daß der Brodem nicht davon komme, und läßt es auftragen.

Auſtern von Krebſen, ſiehe unter Krebs.

Kleine Auſter-Kuchen, zum Aufheben. Wenn die Auſtern etwas wohlfeil ſind, ſo kann man, nach Belieben,

Digitized by Google

lieben, einen Vorrath also präpariren: Man bringet die Austern aus den Schalen, machet den Bart ab, und läßt sie in einem Geschirr über dem Feuer nur ein ganz wenig krellen, damit nur die überflüßige Nässe herausgehe; thut sie sodenn auf einen Durchschlag, daß sie abkühlen, und rein abtriefen; hacket sie nachher mit feingestoßenem Zwieback, Muscatenblumen und feingehackten Citronenschalen ganz klein, daß es wie eine feine Farce oder Teig wird; machet hiervon kleine platte Kuchen, und läßt dieselben auf einem dünnen Brett, in einem verschlagenem Backofen, oder auch in einer Tortenpfanne, gelind und langsam trocknen, bis sie hart sind, daß man sie in einem Mörsel stoßen kann.

Diese Composition ist sonderlich in England üblich, und heißt daselbst Oyster-Cake. Dergleichen Kuchen machen die Speisen delicat und angenehm; sind auch im ganzen Jahre, wenn man solche vor Nässe und Feuchtigkeit entweder in einem zugebundenen Papier oder Schachtel, damit sie nicht schimmelig werden, verwahret, wohl zu erhalten. Von dergleichen Kuchen nimmt man 1, 2 bis 3 Loth, stößt es sehr zart, und kochet solches in guter Fleischbrühe, wozu etwas Wein und Citronensaft gethan werden mus, ungefähr $\frac{1}{2}$ Viertelstunde, so bekommt man eine delicate Soße, welche über alle Speisen, sie seyn gekocht, gebraten oder gesotten, wenn man noch etwas Butter darzu gethan hat, gebraucht werden kann.

Auster-Pastete. Nachdem die Austern aus den Schalen gemacht worden sind, soll man sie in ihrer eigenen Brühe nur ein wenig krellen oder steif werden laßen, macht alsdenn den Bart ab, thut sie in eine Schüssel mit kleinen Stückgen Butter, geriebenen Brod, etwas Wein und Citrone, geweichten und feingemachten Morcheln und Champignons, wie auch mit kleingehackten Kräutern und feinem Gewürze, menget alles zusammen unter einander; macht ein wenig Farce von etwas kleingehackten Fischen und einigen Austern, mit ein paar Eiern, abgeriebener

Digitized by Google

riebener Butter, geriebenen Brod, Salz, kleingehackten Kräutern und Gewürze; setzet alsdenn davon erstlich einen kleinen Rand in die Pastete; thut das Angemengte hinein, von der Farce darüber, und machts vollends fertig. Zur Soße kann man ein paar Eierdotter und ein Stücklein Butter, in Mehl umgekehrt, nehmen, solches zusammen durchknäten, und mit dem aufbehaltenen Austernwasser, welches durch ein Sieb gegossen werden mus, zu einer sämigen Soße abrühren.

Auf eine andere Art. Man nimmt die Schalen von Austern ab, wäscht sie, seihet deren Brühe durch, leget ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer und Muscatenblühte in die Pastete, thut die Austern darauf, würzet solche mit Pfeffer und Muscatennuß, leget hart gesottene Eier, ganze Muscatenblumen, Salz und Butter darauf, machet die Pastete zu, und läßt sie beinahe ½ Stunde lang backen. Wenn sie nun aus dem Ofen kommt, wird ein wenig Wein, Weinessig, Zucker, Eierdotter und Butter darein geschüttet, und aufgetragen.

Auster-Pastetgen, auf holländische Art, Fr. Huitres en petits patés à la Hollandoise. Man nimmt soviel Austern, als man kleine Pasteten machen will, trocknet sie wohl ab, wenn man sie aus den Schalen machet, passiret sie ein wenig mit guter Butter, Petersilien, und gehackter Zwiebel, und würzet selbige. Wenn sie kalt sind, machet man daraus Pastetgen, in kleinen Tortenformen, vermittelst eines feinen Teiges, läßt dieselben im Ofen backen, und richtet sie warm zu einem Gericht an, oder beleget damit andere Essen.

Pastetgen von Austern in Schalen. Man nimmt soviel Austern in Schalen, als Pastetgen gemacht werden sollen, richtet ein Gehacktes von Fischmilch, und Fleisch von Hechten, Aalen, Karpfen und Schleien zu, würzet solches alles mit Salz, Pfeffer, und gestoßenen Gewürznägelein, schüttet Wein dazu, machet dieses Gehackte um die Austerschalen herum, leget davon eine mit

ein

Digitized by Google

ein wenig friſcher Butter in jedes Paſtetgen, und läßt ſie im Ofen backen.

Auſter-Ragout an Fleiſchtagen, Fr. Huitres en ragoût en gras. Man öffnet die Auſtern, thut ſie mit ihrem Waſſer in eine Caſſerole, ſchwenket ſie 2 bis 3 mahl um, damit ſie etwas überſchlagen; nimmt hernach eine nach der andern heraus, puzet ſie ſauber ab, leget ſie auf einen Teller, paſſiret nachmahls in einer Caſſerole einige Champignons und Trüffeln, mit ein wenig ausgeſchmolzenem Speck, gießet Fiſchbrühe daran, und machet es mit dem Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis dicklich; und wenn man anrichten will, ſchüttet man die Auſtern darzu hinein, läßt ſelbige darinn nur ein wenig heiß werden, und ſiehet zu, daß das Ragout einen guten Geſchmack habe. Bei dieſem Beigerichte mus man die Auſtern ja nicht aufkochen laßen, weil ſie ſonſt ihren Geſchmack verlieren.

Auſter-Ragout an Faſttagen, Huitres en ragout pour les jours maigres. Man öffnet die Auſtern, läßt ſie in ihrem Waſſer aufwellen, jedoch daß ſie nicht kochen, leget ſie auf einen Teller, thut etliche Champignons und Trüffeln in eine Caſſerole, mit einem Stück friſcher Butter, und gießet alsdenn gute Fiſchbrühe daran. Wenn ſie gar ſind, machet man ſie mit einem Coulis dicklich, thut die Auſtern darzu, und läßt ſie darinn nur heiß werden. Dieſes Beigericht kann man warm zu allen Gerichten von Fiſchen mit Auſtern gebrauchen.

Auſter-Soße. Die Auſtern werden aufgemacht, aus den Schalen geſchnitten, in ein Geſchirr gethan, und, nachdem ein klein wenig Waſſer daran gegoſſen worden, nur einmahl aufgekocht. Alsdenn wird ein gut Stück ausgewaſchene Butter, nebſt einem Löffelvoll Mehl, in einer breiten Pfanne oder Caſſerole zuſammen durchgeknätet, auch ein Löffelvoll Champignonpulver und Citronen dazu genommen, und hiernächſt das Auſterwaſſer durch ein kleines Sieb daran gegoſſen. Iſt

Digitized by Google

des Austerwassers nicht genug, schüttet man noch ein wenig Wasser und Wein darzu, wie auch gestoßene Muscatenblühte, und rühret es zu einer sämigen Soße ab; alsdenn wird der Bart von den Austern abgemacht, und man thut die reinen Austern zu der Soße hinein.

Will man einige rohe Austern ganz klein hacken, und selbige vorher mit in das Mehl und in die Butter einknäten, ehe man es abrühret, so ist es auch gut.

Diese Soße schicket sich über Capaunen, gebratene und gesottene Fische, besonders Hechte, auch über allerhand Sorten feine Pasteten, ingleichen über Lammfleisch, abgeschwitzte Küchlein, u. s. w.

Auster-Suppe. Man nimmt ein Maaß Fleisch-Brühe, läßt solche aufkochen, und quirlet alsdenn einen Löffelvoll Mehl darein; hernach werden die Austern gereinigt, ganz klein gehackt, und in die gekochte Fleischbrühe gethan, mit Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblühte und einem guten Stück Butter gewürzt, ferner ein Glas Wein mit Citronensaft darzu gegossen, und das Gelbe von 2 Eiern darzu gequirlet. Endlich röstet man einige Semmelschnitte, leget sie in die Schüssel, schüttet die Suppe darauf, und giebt sie mit geriebenen Citronenschalen auf den Tisch.

Auster-Torte. Man thut die aus den Schalen genommenen Austern in eine Casserole, wendet sie 2 bis 3 mahl auf dem Feuer um, nimmt sie alsdenn heraus, putzet eine nach der andern ab, und leget sie auf einen Teller. Nachher wirft man ein Stück Butter, in der Größe zweier welschen Nüße, in eine Casserole, setzet sie aufs Feuer, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 bis 3 Fingern fassen kann, zu der geschmolzenen Butter, und rühret es beständig um. Wenn es braun worden, kann man einige kleine Champignons und Musseronen darzu thun, es mit Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter würzen; hernach, wenn es halb gar ist, wohl abfetten, die Austern darzu thun, sie damit nur einmahl aufwellen

Digitized by Google

wollen kochen, aber zusehen, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, es alsdenn mit ein wenig braunen Coulis dicklich machen, herabnehmen, und kalt werden lassen; ferner eine Torte von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne bereiten, das Austernragout hineinschütten, es überall befeuchten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig schließen, einen Kranz herum formiren, mit geklopftem Ei bestreichen, die Torte im Ofen backen; endlich, wenn sie gar ist, herausziehen, sie gehörig in eine Schüssel setzen, öffnen und zusehen, ob sie etwa zu trocken sey; und so es sich also befinden sollte, ein kleines gemeines Couli darzu thun, die Torte wieder zudecken, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

* * *

An den Meerküsten, wo man die Austern häufig fängt, wird aus ihren Schalen ein vortrefflicher Kalk gebrannt, wie denn ein ansehnlicher Handel mit solchen zu Kalk gebrannten Austerschalen, von Holland aus getrieben wird. Jedoch zum Tünchen an freier Luft dienet dieser Kalk nicht. In Schweden brennet sie der Bauer zu Leimen oder Kalk, und beizet seine Häute damit. Man will auch, daß sie von den Türken, nach einer gewissen Zubereitung, zum Färben des Türkischen Garns gebraucht werden. Die Austerschalen dienen auch, gute Holz- und Stein-Kütte zu verfertigen. Nicht weniger geben diese Schalen, mit Leinöl gerieben, eine Farbe ab, welche die Cartenmacher gebrauchen.

Von den Austerschalen wird, wenn sie vorher wohl gereiniget worden, auf eben die Art wie von den Fluß-Muscheln, in den Apotheken eine Arznei bereitet, welche man präparirte Austerschalen nennet, und welche eben die Kraft, als die Krebsaugen, besitzen, die Säure zu dämpfen, und sonderlich bei kleinen Kindern für die Schwäche des Magens dienen. Sie sind zu diesen Absichten in England stark im Gebrauche, so daß an einigen Orten die Droguisten bloß zu dem Ende Handel mit

Auster-

Digitized by Google

Austerschalen treiben. Nach dem Vorgeben des Verfassers des Buches: Nouvelle Maison rustique, ist die Schale von den männlichen Austern ein bewährtes Mittel wider die Tollheit, sowohl bei Menschen, als auch Thieren. Man findet daselbst die Art und Weise, wie man sich ihrer bedienen soll, nebst der Erklärung eines französischen Geistlichen, welcher versichert, daß ihm dieses Mittel bei allen, welchen er es wider diese Krankheit eingegeben, jederzeit wohl angeschlagen habe.

Die Asche von den Austern macht die Zähne weiß; ist gut für alte Geschwüre, und wird bei gedrückten Pferden gebraucht.

Austhun, Fr. Décharger son livre, heißt bei den Kaufleuten und Banquiers, oben über dem Journal oder einem andern gleichgültigen Register, die Articul derer auf Credit verkauften Waaren, so wie und nachdem man dieselben bekommt, mit Strichlein bezeichnen. Es dienet aber zu guter Ordnung, wenn man ausserdem noch Anmerkungen darzu machet, und darinn den Tag bezeichnet, da sie bezahlet worden, und können die Kaufleute sowohl, als die Schuldner, deshalb nicht Behutsamkeit genug haben.

Austreiben, das Vieh auf die Weide treiben, erfordert viele Sorgfalt, in Ansehung dessen, zu welcher Zeit und wie lange in den Herbst hinein, solches nützlich seyn könne. An vielen Orten ist im Frühling, wenn anders die Wärme und Weide es erlauben, ein gewisser Tag, nehmlich der Georgen-Tag, dazu bestimmt; ein kluger Hausvater aber richtet sich nach der Witterung, und läßt bei nassem und nebeligtem Wetter sein Vieh lieber zu Hause, als daß er solches der Gefahr zu erkranken aussetzte. Eben dieses gilt auch von dem Gallus Tage; denn vielmahls ist um selbige Zeit die Witterung schon so beschaffen, daß das Vieh wenig Gutes findet, und dabei viel Unreinigkeiten mit verschlinget. Ist aber die Witterung warm, und noch einiger Wachstum auf der

Digitized by Google

Weide zu verspüren, und der Boden trocken, so leitet auch das alte Sprüchwort: **Mit Gall, fällt die Kuh im Stall**, seine Ausnahme. Schafe und Schweine aber können länger ausgetrieben werden; jedoch haben die Schafe schon vielmahls eine Seuche im späten Herbst eingefressen, welche hernach im Winter oder im Frühling sich mit Schaden äussert.

* **Austreten**, ist eine bei Kaufleuten gewöhnliche Redensart, wenn jemand mehr schuldig ist, als er zu bezahlen hat, und mit Aufsetzung seiner Gläubiger, vor oder auf den Zahltag entwischet. Folglich bedeutet auch das Wort **Austritt** soviel als Flucht.

Austreten kleiner Flüsse und Bäche durch Platzregen, siehe **Ueberschwemmung**.

Austreten des Mastdarms bei Thieren, siehe unter **After-Darm**.

Austrocknung der Brücher, Moräste, Moor- und Torf-Felder, und Seen, siehe **Bruch. Moraft. Moor-Feld. See.**

Auströseln, Auströsseln, Auströttein; s. **Auefaseln**.

* **Auswachsen**, geschiehet, wenn in der Erndte, da das geschnittene oder gehauene Getraide noch auf dem Felde lieget, ein anhaltendes Regenwetter einfällt, daß die Körner in den Aehren zu keimen, und, als ob sie in der Erde wären, zu wachsen anfangen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten wiederfähret, doch darf selbige nur ein wenig beregnet werden. Wider dieses Auswachsen wird man folgendes Mittel mit Nutzen anwenden können. Wenn nach dem Regen einige Sonnenblicke oder trocknende Winde sich zeigen, so können zwo Personen die Gelege des Getraides auf dem Acker aufheben, die abgetrocknete Seite unten, die Hälme aber verschränkt dergestallt aneinander legen, daß die Spitzen der Aehren völlig auf das Stroh, und zwar auf den Stoppeln, zu liegen kommen, damit das Regenwasser von den Aehren und Körnern besser abfließe, und sich

Digitized by Google

in das unterliegende Stroh einziehe; dadurch wird verhindert, daß die Aehren bei nassem Wetter sich nicht in die Erde einsenken und also keimen werden. Wenn auf den Regen wieder ein beständiges schönes Wetter folget, so thut man die Aehren wieder von den Stoppeln herunter, und ziehet die Gelege breit auseinander, daß alles durch und durch, ohne neues Wenden, füglich abtrocknen kann. Ist man entschlossen, dieses Mittels sich im Fall eines anhaltenden Regens zu bedienen, so müssen die Stoppeln etwas länger, und die Halme etwas kürzer werden, welcher Abgang aber theils durch die Düngung im Umstürzen, theils durch die Erhaltung des Getraides, wohl ersetzet wird.

Auch naß eingefahrne Feldfrüchte pflegen in der Scheune auszuwachsen, welches zu verhindern man dieselben in den Scheunen also leget, daß alle Aehren einwerts zu liegen kommen, und also gänzlich gedeckt werden.

Das Auswachsen ist auch eine besondere Krankheit der Wurzeln, da nehmlich an denselben holzige ꝛc. Knäuel hervorwachsen, die sie unförmig machen.

Bei dem Mälzen oder der Zubereitung des Malzes, geschiehet das Auswachsen zu dem Ende, damit das, was in den Früchten schädlich und zum Brauen untauglich ist, von dem guten abgesondert werde, und hernach die Gährung desto ungehinderter geschehen könne. Siehe unter Bier-Brauen.

Auswanderung der Unterthanen, siehe Emigration.

Auswaschen, oder Wäsche reinigen; siehe Wäsche.

Auswechselung, L. Permutatio, Fr. Echange, was es im Kaufhandel bedeute, davon siehe die Articul Tausch und Wechsel.

Auswerfen, Fr. Vuider, heißt bei den Jägern, wenn sie dem Thiere das Geschreid herausthun, oder das Eingeweide herausnehmen und weglegen. Insbesondere aber wird es von den Hasen gebraucht, wenn sie aufgebrochen werden.

Digitized by Google

Auswerfen, siehe Auswerden.

Dieses Wort wird auch bei den Gräben gebraucht, wenn man die durch starke Regengüsse eingeschlämmte Erde wieder herausschaffet.

Und in Rechnungen wird Auswerfen von den Ziffern oder Zahlen gesagt, die man auf den Rand derselben besonders setzet.

* **Auswerfen die Vorderschenkel**, wird für eine sonderliche Zierde der Pferde im Gehen und Traben gehalten, und manchmahl auch als eine ausserordentliche Kunst reichlich bezahlet. Es ist aber unter die unnützen Künste zu zählen, weil die Nerven des Pferdes dadurch zur Ungebühr angestrenget, und durch das Anstossen des Hufeisens das Pferd auf höckerichten Wegen und Steinen leicht zum Fallen gebracht werden kann.

* **Auswintern**, wird gebraucht entweder von Thieren, oder Vögeln, wenn sie mit Futter und guter Wartung den Winter hindurch in gutem Zustande erhalten werden. Oder, von Pflanzen und Gewächsen, wenn solche in Gewächshäusern, oder mit guter Wartung und Pflege, in erwünschtem Stande erhalten werden.

Auch heißt Auswintern, wenn die Wintersaat, als: Korn und Weizen, durch üble Witterung, in der Erde den Winter über verderben muß; sonderlich aber geschiehet dieses auf nassen Feldern.

* **Auswipfeln**, heißt bei der Förstern, den Gipfel oder Wipfel eines Baumes abhauen. Es geschiehet solches gemeiniglich an den Tannen und Fichten, und nicht selten auch an den Wacholderbäumen, und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeichen, auch zum Maien-Stecken, und um damit zu räuchern, aus den Wäldern geholt werden. Weil nun dadurch viel junges Holz verderbet und zu Schanden gemacht wird, so ist es billig in den Forstordnungen verboten; denn die Wirthe und Weinschenken können zu ihren Zeichen wohl von Tannen u. d. gl. Reisicht geflochtene Büsche oder Kränze gebrauchen.

Aus-

Digitized by Google

Auswirken, Fr. Parer, heißt bei den Schmieden, das Ueberflüßige an dem Horne oder Hufe eines Pferdes mit dem Werk-Messer oder Wirk-Eisen ausschneiden, damit das aufzuschlagende Hufeisen wieder füglich liegen könne. Siehe Beschlagen der Pferde, unter dem Articul Huf-Eisen.

Bei den Bäckern heißt Auswirken, den nach dem Knäten aufgegangenen Teig noch einmahl mit den Händen recht durcharbeiten, daß er fein vest werde. Siehe Backen.

Was es bei den Jägern heiße, siehe unter Zerwirken.

Bei den Webern und Zeugmachern heißt Auswirken, ein Stück Tuch oder Leinwand zu Ende bringen, solches aus dem Stuhl schneiden, und zum Verkauf liefern.

Auswühlen, Fr. Degravoyement, heißt die Wirkung des fließenden Wassers, welches die Pfähle aus ihrem Erdreiche durch ein beständiges Aufstoßen ausgräbt und auspühlet, welchem man nicht besser vorbauen kann, als wenn man rings um das Pfahlwerk eine Art von einer Krippe macht.

* **Auszacken**, Auszäcken, heißt, allerlei weiß Geräthe an Manschetten, Krausen, Halstüchern, Schürzen, oder auch ausser diesem andere Sachen, als Flor, Tuch, Taffent und andern mehr bestehend, Bogenweise an den Enden ausschweifen, und solche geschweifte Bogen hernach entweder nur schlecht umschlingen, oder recht bestechen, oder zum bessern Halten, mit saubern Zäckchen besetzen; wiewohl man sich, sonderlich bei Tuch, Leder, Taffent u. d. gl. eines dazu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kann, um solches in kleine Bogen oder Spitzlein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehackt sind. Es ist das Auszacken solchergestallt eine Beschäftigung, theils der Galanterie-Manufacturen, Näherinnen, u. d. gl. theils einiger Handwerker zur Verzierung ihrer Arbeit, z. E. die Riemer zacken verschiedene Riemen aus, die Täschner die Falbeln an den Küssen, die Tapezierer, u. s. f.

Digitized by Google

Auszahlung, siehe Zahlung.

Auszeichnen, siehe Anschlagen, N. 2.

Ausziehen oder **Extrahiren**, L. Extrahere. Fr. Extraire, heißt, in Handlungs- und Rechnungs-Sachen, aus einem Journal oder andern Handelsbuche einen Auszug machen, oder die Articul, Parteien, Summen, oder andere darinn befindliche Dinge in einen kurzgefaßten Aufsatz bringen, welcher eben daher der Auszug heißt; und zwar dieses in der Absicht, damit der Handelspatron daraus ersehen kann, was ihm jeder schuldig ist, oder was vor Summen er von ihm auf Conto bekommen hat, oder was er sonst zu seiner Handlung, oder zu desto besserer Bestreitung seiner Angelegenheiten, vonnöthen hat.

Ausziehen der Cubik- und Quadrat-Wurzel, siehe unter Ackermessen.

Ausziehen, oder **Strecken**, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehr getrocknete Wäsche, von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplättet wird, auszupfen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Form bringen.

Ausziehen, heißt auch, bei Kauf und Verpachtung eines Gutes, sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holzungen, und Zubehörungen, vorbehalten, welche nicht mit verkauft oder verpachtet werden, und daher auch Auszug genennet werden.

Auch bedeutet Ausziehen, den Hausrath und die Meubles von einem Orte in den andern bringen.

Ausziehen, wenn es soviel bedeutet, als ausdehnen, ist bei den Böttigern eine zugelaßene, bei den Tuchmachern aber gewißermaßen eine verbotene Arbeit; denn, wenn jene das Holz oder die Dauben mit dem Krumm-Eisen aushölen, so nennen sie solches ausziehen, die Arbeit aber mit dem Gerade-Eisen oder Schnitt-Messer nennen sie streichen. Allein, wenn die Tücher sehr eingekrochen oder eingelaufen sind, welches aber meistentheils von schlechtem Gewebe herkommt, so ist es einigermaßen

Digitized by Google

gemaßen erlaubt, daß die Tuchmacher solches an den Rahmen mit einem Kloben ausziehen dürfen. Wenn aber das Stück sein ordentliches Maaß gar nicht hat, so pflegen einige betrügliche Arbeiter solches mit Gewalt auszuziehen, und dadurch ein liederliches Tuch zu machen.

Ausziehen, das Eisen, oder ausgezogen Eisen, ist, wenn das Eisen stark ist, und kleiner geschmiedet wird. Also auch, wenn an einem Eisen etwas abbricht, so läßt man es warm machen und dünner schmieden, damit es die gehörige Länge wieder bekomme, welches das Eisen ausziehen oder strecken heißet.

Ausziehen der Pfähle, siehe unter Pfahl.

Auszieher, Fr. Valet à debotter; siehe Stiefelknecht.

Auszug, siehe Ausziehen und Extract.

* **Auszug**, Fr. Memoire, heißt insonderheit bei den Kaufmern, oder denen im Einzelnen handelnden Kaufleuten, ein kurzgefaßter Aufsatz von denen Waaren, die sie jemanden auf Credit geliefert haben, nebst Benennung ihrer Güte, ihres Gewichts, ihrer Ellen oder andern Maaßes, ihres Preises, und des Datum, wenn ihnen solche geliefert worden, und dafür bei denen, die sie auf Credit bekommen hatten, die Zahlung zu fordern haben.

Auszug der Bücher, siehe Bilanz.

Auszugs-Leute, heißen im Churfächsischen, diejenigen Bauern, welche ihre Güter übergeben, und sich einen gewissen Auszug von der Wohnung, Einkünften ꝛc. vorbehalten. Sie werden, wenn sie in keiner besondern Hütte wohnen, den Hausgenossen, wenn sie aber à part Wohnungen haben, den Häuslern in Diensten und andern Dingen gleich geachtet.

* **Auszupfen**, ist eine Arbeit des Frauenzimmers, und heißt, an allerhand kleinen gesammelten Läppchen, Endchen und Stückchen von Zeug und Band von mancherlei Farben, die Fäden und Härchen ausziehen, und solchergestallt viele kurze Seiden-Fäden bekommen. Diese nun werden hernach kardätschet, vollends zurecht-

Digitized by Google

gemacht und gesponnen, da man denn ferner allerhand Seidenes daraus wirken und stricken läßt. Man nimmt zu obiger Arbeit nur solche Stückchen, die nicht weiter zu sonst etwas genutzet werden können, und, wenn sie noch zu groß seyn sollten, werden sie, das Ausrupfen zu erleichtern, mit einer Scheere durchschnitten.

Authonica, Glorioſa; siehe Lilium ſuperbum.

Automne, L. Autumnus; siehe Herbst.

Autopyros; siehe Hausbacken-Brod.

Autour, ist die Rinde eines Baumes oder Gewächses, welche aus der Levante kommt, und zur Bereitung des Carmins oder der Carmesinfarbe gebrauchet wird. An Farbe und Gestallt gleichet sie sehr dem dicken Caneel oder Zimmet, ausser, daß sie auswendig ein wenig bleichgelb, inwendig aber wie eine zerbrochene Muscaten-Nuß aussiehet, und dabei viele glänzende Flitterlein hat. Sie ist sehr leicht und schwammigt, und hat fast weder Geruch noch Geschmack. Sonst machet dieselbe einen Theil von der Handlung der Specereihändler aus, und wird über Marseille nach Paris gebracht.

Autour, L. Accipiter; siehe Habicht.

Autourſerie, heißt, die Kunst, Habichte abzurichten; und Autoursier, ein Falkenirer, welcher Habichte abrichtet.

Autruche, L. Struthio; siehe Strauß.

Auvent, ein Schirmdach, ein Wetterdach, z. E. vor einem Kramladen, damit der Wind nicht den Regen an die Waaren schlage.

Auvernas, Auvernat, Auvergnat, ein sehr zäher und dicker Wein von Orleans; siehe unter Weinstock.

* *Auxy*, Laines Auxy; also nennet man in Frankreich eine Art von Wolle, die in den Gegenden von Abbeville durch diejenigen Spinner gesponnen worden, welche man Houppiers oder Flockenspinner nennet. Sie ist sehr fein und schön; und deswegen gebrauchet man sie gemeiniglich zu Fabricirung der feinsten und theuersten gewirkten oder gestrickten Strümpfe.

Auzuba,

Digitized by Google

Auzuba, ein großer Baum, auf der Insul Hispaniola. Sein Holz ist veſt, und wohl zu gebrauchen. Er trägt eine Frucht, wie die Muſcatteller-Birn, welche sehr süß, aber etwas geil und ekelhaft, wie von unreifen Feigen, ist, wo sie nicht zuvor in Wasser geworfen wird, daß die Geilheit ausziehe. Viele halten diesen Baum für den Carandas. Siehe Carandas.

Awraschbaum, Ebreschenbaum; siehe Sorbus.

Axe, L. Axis, Fr. Axe; siehe **Achse**.

Axe, L. Axis, Fr. Aissieu oder Essieu; siehe ebendas.

Axen-Beer, siehe Erica baccifera.

* **Axen-Geld**, nennet man, an einigen Orten, eine gewisse Abgabe von den Wägen, Karren, und andern dergleichen Fuhrwerke. Siehe **Geleite**.

Axen-Ringel, siehe **Ruhe-Ringel**.

Axi, oder **Carine**, ist einer von den Nahmen, welchen die Indianer in Mexico dem Saamen geben, dessen Eigenschaften des Pfeffers seinen beikommen, welchen man auch deshalb in Frankreich Poivre de Guinée, oder **Guinesischen Pfeffer**, nennet. Siehe Piper Indicum.

Axillaris, Fr. Axillaire; Flores, fructus, pedunculi axillares, heißen in der Botanik: Blühten, Früchte, Blumenstiele, die aus den Winkeln der Zweige oder der Blätter entspringen.

Axis, Fr. Axe; siehe **Achse**.

* **Axt**, L. Ascia, Securis, Fr. Hache, ein eisernes, vorn mit Stahl belegtes und mit einer Schärfe oder Schneide versehenes Werkzeug, welches aus dem Keil, und einem von büchenen, oder noch besser von Ahorn-Holze gemachten Stiel, den man **Axt-Helm** nennet, bestehet. Der Keil aber wird in die Schärfe oder Schneide, den Rumpf, und den Nacken oder Kopf, eingetheilt. In dem Kopf aber ist ein Auge, Ohr, oder Loch, zur Bevestigung des Arthelms, gemacht.

Digitized by Google

Dieses Instrument haben fast alle gemeine landwirthschaftliche, wie die Holzhacker sind, theils alle Handwerks-Holz-Arbeiter, mit einander gemein. Ja ehemahls war es auch ein Kriegesgewehr oder Waffe; denn die Streit-Aexte sind bekannt. Der Müller ihre Müller-Aexte dieneten ihnen sonderlich ehemahls zu ihrem Reisegewehr, und sie giengen immer damit; ihr Muthwillen aber hat verursachet, daß ihnen solches verboten worden. Allein, ein ganz eigenes und das vornehmste Werkzeug ist die Art bei dem Bau-Handwerke der Zimmerleute oder Werkmeister, als welche verschiedene Aexte haben, nehmlich: eine Bind-Art, oder eigentliche Zimmer-Art, eine Stich-Art, eine Zwerg-Art ꝛc. Die Bind-Art brauchen sie, das Bau-Holz zu beschlagen; eine Schlicht-Art, es zu schlichten, und eine Creuz- oder Stich-Art, die Zapfenlöcher auszuhauen. Ja, die Bind-Art, womit sie das Bau-Holz erstlich behauen, heißt insbesondere und vornehmlich die Zimmer-Art, L. Dolabra. Unter dem Worte Ascia verstehen die Lateiner sowohl große als kleine Aexte und Beile, womit man nur die Flächen in der Länge, oder in der Tiefe, leicht und schwach oder stark behauen, oder in den Stamm selbst hauen und denselben spalten, oder etwas heraus oder davon spalten kann, nachdem man entweder die Kräfte der bloßen Arme, wie bei der Stich-Art, oder die Kräfte der Arme und den Vortheil des Hebels, oder des Stiels, wodurch der Schwung der heftigen Bewegung, und das Gewicht dazu kommen, und die Wirkung in einem Schlag oder Hieb befördern, oder aber endlich den Schlag und das Gewicht eines Schlägels dabei anbringet. Im übrigen kommt die Haupt-Zusammensetzung einer vollkommenen Art, auf den Hebel, vornehmlich aber auf den Keil, an. Ob man wohl auch in Indien Völker gefunden, die aus hartem Holze solche Aexte gemacht haben: so hat man doch Nachricht, daß die

Digitized by Google

die ältesten Aexte von Eisen und Stahl gewesen, wie sie es noch sind, daher es auch eine Waare der Grob-Schmiede, sonderlich aber der Zeug- Beil- und Sägen-Schmiede ist, aus deren Händen die Zimmerleute solche bekommen.

Es hegen einige Holzverständige die Meinung, daß die Aexte, welche im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holzes sehr dienlich seyn, und die Sommerlatten wohl und reichlich darnach ausschlügen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden könnten, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Aestlein damit abgehauen worden, der ganze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein bloßer Aberglaube, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden, wenn schlimme Förster ihre Holzverderbliche Wirthschaft verdecken wollen.

Axungia, siehe Glasgalle. Schmeer.

Aynet, ein dünnes Stängchen, woran die Heringe, die man räuchern will, gereihet werden.

Ayri, ein Baum in Brasilien, dessen Blätter den Palmen gleichen, und der Stamm mit scharfen Dornstacheln besetzt ist. Seine Frucht trägt einen schneeweißen Kern, der aber nicht zu essen ist. Sein Holz ist schwarz, so hart, daß die Wilden daraus die Spitzen zu ihren Pfeilen machen, und so schwer, daß es im Wasser zu Boden sinket. Man zählet es unter die Gattung von Ebenholz, dafür es auch verkauft wird.

Azadarach, Azadirachta, siehe Azedarac.

Azaigne, siehe unter Nudeln.

Azala, siehe Izari.

* *Azaria*, also nennet man zu Smyrna eine Art von Corallen, welche die europäischen Kaufleute dahin bringen.

Azarole, Azarolenbaum, Traubelbirnen, L. Azarolus, Fr. Azarolier oder Azerolier: s. unter Mespilus.

Azarum, siehe Asarum.

Azebra,

Digitized by Google

Azebra, Azebro, der Zebra, ist eine Gattung wilder Pferde in Nieder-Aethiopien, s. unter Pferd. (Wildes)

Azedarac, Azedarach TOVRN. Azadarach, Azadirachta, Melia LINN. Fr. Arbre saint, Lilas des Indes, Sycomore faux. T. der Paternoster-Baum, Indianische Lilac, Zederac. Die teutsche Benennung hat dieser Baum davon bekommen, weil die Mönche die Steine von der Frucht, welche dieser Baum hervorbringet, mit einem Pfriemen durchlöchert, angereihet, und zu Rosenkränzen bei dem Beten ihres Paternosters gebraucht haben. Es giebt zwo Sorten, nehmlich:

1. Azedarach DOD. *Pempt.* Azedarach fraxini folio, flore coeruleo.
2. Azedarach semper virens & florens, TOVRN. Fr. Le Margousier de Pondichery.

Die Blumen des Paternosterbaums kommen in Sträußen, wie der Spanische Holunder (Lilac), erscheinen im Brachmonath, machen ein ungemeines Ansehen, und haben einen angenehmen Geruch. Jede Blume bestehet aus einem sehr kleinen fünffach zertheilten Kelch, aus 5 länglichen Blumenblättern, aus einem Honigbehälter, der am Rande fünffach eingeschnitten ist, aus 10 kleinen Staubfäden, die im Honigbehälter eingeschlossen sind, und aus einem Stempfel, dessen unterster Theil ein Eierstock ist, so zu einer fleischigen Frucht wird. In dieser Frucht befindet sich ein 5fach gerippter Stein, der inwendig 5 Gehäuse hat, die eben soviel längliche Saamen in sich enthalten. Der über dem Eierstock stehende Griffel ist walzenförmig, so lang als der Honigbehälter, und endiget sich mit einer zugestumpften Narbe.

Die erste Sorte hat gefiederte Blätter (folia pennata oder pinnata), welche den Eschenblättern etwas gleichen, aber tiefer eingeschnitten, von einem hellen sehr angenehmen Grün sind, und wechselweise an den Zweigen stehen. Man bemerket daran einen Hauptstiel, aus welchem gemeiniglich 2 Paar Stiele kommen, die mit 5 tief-

oder

Digitized by Google

oder seicht eingeschnittenen, Blättlein besetzt sind. Der Hauptstiel endiget sich mit 5 dergleichen Blättlein. Die Anzahl der Blättlein sowohl, als ihre Gestallt, ist nicht beständig einerlei.

Bisweilen sind an diesem Strauche einzelne Blumen zu finden, die keinen Strauß machen. Diese haben öfters 10 Blumenblätter, da man an den andern nur 5 zählet.

Es ist ein sehr schönes Bäumlein, kann aber die Kälte unserer Winter nicht vertragen, und kann daher in den Lustwäldern nicht gebraucht werden. In den gewöhnlichen Winterungen dauert es ganz gut; mit grosser Mühe aber an den Geländern.

Beide Sorten, davon die leztere viel zärter, als die erstere oder gemeine ist, werden durch die Beeren oder Steine erzogen, welche man, weil sie in Teutschland nicht reif werden, aus der Provence, Italien, und andern warmen Ländern, bekommen kann. Diese Beere leget man im Frühlinge in Töpfe, die mit guter, frischer und leichter Erde angefüllt sind; setzet sie bis an die Ränder in ein Mistbeet, und hält sie feucht; darauf sie, wenn sie frisch sind, innerhalb 2 Monathen aufgehen. Die jungen Pflanzen begießet man oft, und giebt ihnen alle Tage, durch Hinwegnehmung der Gläser, hinlängliche frische Luft. Im Julius stellet man sie an einen verwahrten Ort an die freie Luft, damit sie abgehärtet werden. Im October bringet man sie in das Gewächshaus, und setzet sie, so lange als das Wetter gelind ist, an die Fenster, damit sie die Luft genüßen mögen. Den Winter über feuchtet man sie zuweilen nur ein wenig an. Im folgenden März nimmt man die Pflanzen mit Erde aus den Töpfen, darein die Beere gelegt worden, und setzet jede in einen besondern Topf, der mit leichter und frischer Erde angefüllt ist, bringet die Töpfe in ein temperirtes Mistbeet, und giebt ihnen bei warmen Wetter genugsame Luft. Im Junius setzet man sie, wie vorher gemeldet worden, an einen verwahrten Ort an die freie Luft.

Diese

Digitized by Google

Diese Pflanzen müssen noch 3 bis 4 Winter, bis sie groß und ästig geworden, beigesetzet werden. Nach dieser Zeit nimmt man sie im April mit Erde aus den Töpfen, und setzet sie an einem warmen Orte, in eine in trockenem Boden gemachte Grube, drückt die Erde um die Wurzel zusammen, und wenn das Wetter trocken ist, begießet man sie ein wenig, und wiederhohlet dasselbe wöchentlich zweimahl, bis die Pflanzen eingewurzelt sind.

Die zweite Sorte des Paternosterbaumes, wird auch, auf beschriebene Weise aus dem Saamen oder Steinen erzogen; und ist nur dieses dabei zu beobachten, daß die Pflanzen, weil sie zärter sind, als die gemeinen, auch frühzeitiger, nehmlich um Michaelis, in das Gewächshaus gebracht werden müssen.

Man glaubt, das mit den Blättern abgezogene Wasser sey eröffnend, die Frucht zu essen aber gefährlich.

Azen, Atzen, die jungen Vögel, die erst ausgekrochen sind, speisen; siehe **Aetzen**.

Azerbe, siehe **Muscate**.

Azerole, Azerolier, siehe unter Mespilus.

Azi, wird in der Schweiz eine Art Laab aus Essig und Molken, zum Käsemachen, genannt.

Azonge, Axonge, L. Axungia; siehe **Schmeer**.

Azorischer Fenchel, siehe unter Foeniculum.

Azo-valala, eine kleine rothe Frucht auf der Insul Madagascar, von der Größe einer Johannisbeere, und von einem sehr lieblichen Geschmack. Sie ist ohne Saft, und wächst auf einem Zwergstrauche.

Azoufa, siehe Chacal.

Azur, siehe **Lasur-Blau**.

Digitized by Google

B. B.

Baak, ein bei Abtrocknung des Torfes gebräuchliches Gefäß; siehe unter Torf.

* **Baak**, Fr. Amarque, Balise, Bonneau, Bouée, Gavitreau, Hoirin, Marque oder Tonne, Holl. Baak, Merk, Paal, Ton, heißt bei der Seefahrt ein gewisses Zeichen, als etwa ein großes Stück Holz, oder Kork, oder eine mit eisernen Reifen wohlverwahrte, und mit einer Kette oder einem Seil an einen großen Stein, oder ein Stück von einer zerbrochenen eisernen Canone, (die man auf den Grund des Wassers versenket,) gebundene Tonne, welche auf dem Wasser schwimmt, und andeutet, wo entweder die von einem oder dem andern Schiffe abgehauenen und verlaßenen Anker im Grunde liegen, oder wo sich die Schiffe sonst in Acht zu nehmen haben. Man richtet auch wohl bisweilen Masten, oder auf solche Art zugehauene Stücke Holz oder Pfähle, an schiffbaren Orten auf; oder pflanzet auch manchmahl große Bäume, und zum wenigsten zwei an der Zahl, auf eine gewisse Art, so daß man dieselben in gerader Linie nehmen muß, indem einer den andern verdecket, und also beide nur wie Einer anzusehen sind. Alle diese und dergleichen Zeichen werden nun sowohl an den Küsten des Meeres, als auch bei der Einfahrt in die Seehäfen und schiffbaren Flüße, desgleichen auf dem Meere und in den Flüssen selbst aufgerichtet, um den Schiffen dadurch anzuzeigen, wos vor einen Lauf sie halten sollen, damit sie desto sicherer die Klippen, Sandbänke, Untiefen und andere gefährliche Oerter, vermeiden mögen. An einigen Orten müssen die dahin kommenden Schiffe, zu Unterhaltung solcher Baaken, ein gewisses Geld erlegen, welches eben daher das Baaken- oder Tonnen-Geld, Fr. Balisage, oder Droit de Balise, oder de Tonne, genennet

Digitized by Google

nennet wird, und von den Schiffen aus ihrem eigenen Mittel bezahlet werden mus, weil es nicht zu den sonst sogenannten Havereien gerechnet wird. Sonst aber sind die Schiffer, welche sich genöthigt sehen, ihre Anker abzukappen und im Stiche zu laßen, verbunden, auf die Baaken ihre Nahmen, nebst Benennung der Häfen, aus welchen sie sind, zu verzeichnen, damit sie sich bei Gelegenheit die Anker und Taue wieder zueignen können.

* **Baaken**, L. Pharus, sind die hohen Feuerzeichen, Wacht- und Leucht-Thürme, auf welchen an dem Seestrande des Nachts Feuer gehalten wird, denen in der See herumschwebenden Schiffen dadurch Nachricht zu geben, wie sie ihren Lauf richten sollen, damit sie nicht im Finstern auf das Land anlaufen und stranden mögen. Damit nun dergleichen Baaken erhalten werden können, müssen an vielen Orten die ankommenden und abgehenden Schiffe darzu contribuiren. Siehe auch **Leucht-Thurm**.

* **Baal, Felch, Ferren**, L. Farra, Fora, Pala, ist ein Fisch, der sich in süßen Wassern aufhält, und viele Aehnlichkeit mit der Schleihe hat. Er ist ungefähr 1 $\frac{1}{2}$ Fuß lang, aschfarbig, und mit zarten Schuppen bedeckt. Sein Maul ist klein und ohne Zähne, der Schwanz breit, und das Fleisch so weiß, als an der Schleihe. Er giebt gute Kräfte, und dienet für schwache Brust und Lunge. Er ist einer der köstlichsten Bratfische, wie er denn auch gebraten für eine Raritat weit und breit verführt wird. Er ist auch abgesotten überaus gut, wenn er in heißem Wein übergethan wird.

* **Baar, baar Geld**, L. Parata oder præsens pecunia, Fr. Comptant, oder Argent comptant, comtant und contant, wird gemeiniglich unter Leuten, welche handeln, oder ver- und einkaufen, gesagt, wenn sie anzeigen wollen, daß sogleich und auf der Stelle für den bedungenen Preis einer Waare wirkliches und wahrhaftiges

Geld

Digitized by Google

Geld gegeben worden; und wird also dieses Wort: Baar oder pro contant verkaufen oder kaufen, in solchem Verstande dem Ein- und Verkauf auf Credit oder auf Conto, auf Ziel oder Zeit, wie die Kaufleute reden, entgegen gesetzet. Jedoch wird bei Kaufleuten das Ein- oder Verkaufen pro contant nicht in so genauem Verstande genommen, daß sogleich beim Empfang oder der Weglieferung einer Waare allemahl dieselbe baar mit Geld vergnüget und bezahlet werden mus, und also Zug um Zug Waaren für Geld, oder Geld für Waaren sey, sondern diese contante Ein- und Verkaufung hat mit der Zahlung einige Zeit, und wird unter präcisen Kaufleuten auf 1, 2 oder 3 Wochen hinaus gestellet, auch nach dem, wie darüber die Rechnung oder der Auszug übergeben worden ist; wiewohl ihrer viele darzu, 1, 2 auch 3 Monathe nehmen, und dennoch contant heißen mus. Ferner wird das Wort Baar oder Baarschaft von dem Capital gesagt, welches sich in eines Banquiers, Kauf- und Handelmannes, oder eines andern, Hause, in gemünztem Silber oder wirklichem Gelde befindet. Und endlich verstehet man die Worte Baar oder baares Geld, von allen goldenen, silbernen, kupfernen und andern gangbaren Münzen, oder, wie man in Frankreich saget, klingenden Species (Especes sonnantes,) wenn man jemanden verspricht, daß die Zahlungen darinnen geschehen sollen. Mithin wird selbiges denen Billets, Briefschaften und Papieren, welche öffentlich angenommen werden, entgegen gesetzet, die, ob sie gleich zum öftern für baares Geld passiren, dennoch in den Obligationen, Contracten und andern Verschreibungen, darinn man einig geworden, mit baarem Gelde zu bezahlen, unter dieser Benennung nicht begriffen werden.

Baarden, siehe Fischbein.

* Baaren, werden auf der See die großen Wellen, so von Sturm und Ungewitter, oder auch durch die verborgenen Klippen, entstehen, genennet.

Digitized by Google

Baarer Verlag, siehe Ausgelegt Geld.

* Baarmeister, heißen, in den Gärten großer Herren, diejenigen, welche den wilden Thieren vorgesetzt sind; und bedeutet also dieses Wort soviel als einen Thierwärter. Man findet aber auch dieses Wort in den Salzwerken, allwo man Baar- Sülv- und Sohtmeister hat.

Baarsch, siehe Barsch.

Baarschaft, siehe Baar Geld.

* Baat, eine Münze, und zugleich auch ein Gewicht in Siam. Er wiegt ungefähr $\frac{1}{2}$ Unze, und ist auch in China gäng und gebe, wo er aber Tical heißt.

* Babe, Bäbe, eine Art von Gebackenen, so mit dem, was an andern Orten Aschkuchen, Lochkuchen, u. s. w. genennt wird, viele Aehnlichkeit hat. Man nehme ungefähr ein Pfund feines Mehl, und rühre es an mit 1 Nößel guter Sahne, 4 kleingeschlagenen Eiern, einem guten Löffelvoll frischer Bärme, etwas Zucker, und $\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärter Butter, Gewürz nach Belieben, alles wohl durch einander gerührt, und gleich in eine zugerichtete Form gethan, und mit der Form an einen warmen Ofen gesetzt, daß es aufgehe; die Form mus aber nicht allzuvoll gegossen werden, und wenn es denn in vollem Aufgehen ist, sogleich in einen Backofen oder eine Tortenpfanne gesetzt, und langsam gebacken werden. Wenn die Babe gar ist, mus man sie mit der Form ein wenig stehen laßen, bis sie sich setzet. Nach dem Herausnehmen wird Zucker darüber gestreuet.

Babeurre, siehe Butter-Milch.

Babiche, Babichon, ein kleines zottichtes Hündlein.

Babillard, Chien babillard, bei der Jägerei, ein Hund, der stets, auch ausser der Spur, aus Hitze oder großer Begierde, bellet.

* *Babine*, die Lippe oder Lefze von gewissen Thieren, als: Affen, Katzen, Hunden ꝛc. Ingleichen, eine Sorte Rauchwerk brauner russischer Katzenfelle, welche das

Frauen-

Digitized by Google

Frauenzimmer zu Winterszeit unter ihre Pelze und Kleider statt des Unterfutters zu brauchen pflegt.

Bablue, siehe unter Panterke.

Babouin, siehe unter Affe.

Bac, L. Linter, Holl. Boot, Praam, Schuit, Schouw, ein kleines Fahrzeug in Frankreich, dessen man sich auf den Canälen und Flüssen bedienet. Es werden auch die Fähren und Pramen also genennet. Siehe Prame.

Bac, oder Bassin, heißt auch ein Wassertrog oder Brunnenbecken.

Bacca, siehe Beere.

Baccharis, siehe Asarum.

Bacchas, heißt bei den Franzosen, die dicke und zähe Materie, gleich den Hefen, welche sich auf den Boden der Fässer setzet, darein man den Citronensaft gethan hat.

Bacchus, siehe Stockfisch.

Baccifera Indica trifoliata, fructu rotundo monopyreno, pedunculo longo SLOAN. siehe unter Toxicodendron.

Bach, L. Amnis, Torrens, Fr. Ruisseau, Torrent, ist, in Vergleichung mit einem Fluß, der beständig fließet, ein kleines und oft unbeständiges Gewässer, welches entweder von einer oder mehrern Brunnquellen zusammenfliesset, worinnen, wenn der Boden und Canal steinigt und reinkiesigt ist, Forellen, Aeschen und Schmerlen, auch Krebse, sich aufhalten können; daher er auch zur wilden Fischerei mit gehöret. Kommt aber das Gewässer von Regen- oder Schnee-Wasser her, so sind diese Bäche, die man Gießbäche zu nennen pflegt, in trockenen Sommern dem Austrocknen unterworfen, und taugen also für Fische und Krebse nicht, wenn auch gleich hier und da tiefe Dümpfel übrig bleiben. Endlich kommen auch dergleichen Bachwasser aus einem nahe vorbei fliessenden Fluß, der entweder durch angelegte Canäle und Ufer abgeleitet, oder wenn der Fluß anwächst, und überläuft, in solche tiefere Orte sich ergiesset; in welchen Bachwassern die Fische, welche aus dem

Digitized by Google

Fluß abwerts austreten, oder zur Laichzeit sich retiriren, wenn das Wasser schnell fällt, leicht gefangen werden. Dergleichen Bäche werden öfters den Flüssen gleich, und sind daher ihre Brücken wohl zu versorgen, und in Ansehung des anwachsenden Wassers, in der Höhe so anzulegen, daß das Wasser wohl durchkommen, und die Brücke erhalten werden könne. Dergleichen Bach pflegen die nahe bei demselben wohnenden Leute dennoch einen Bach zu nennen. Die Bäche, darinnen sich Krebse befinden, sind entweder steinigt, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weidenstöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hierbei ist nun dieses zu beobachten, daß man durch Bäche, worinnen Fische und Krebse gehen, weder eine Durchfahrt verstatten, noch viel weniger aber Flachs oder Hanf darinnen rösten lassen solle; denn durch jenes werden die Fische beunruhiget und vertrieben; durch diese aber bekommt das Wasser einen bittern Geschmack, und wird unrein, faul und stinkend gemacht. Wo hiernächst die Bäche an einigen Orten gar verschlammen wollten, so sind selbige aufzuräumen, desgleichen auch Heger- oder Haar- und hohe Weiden, wie auch Erlen, daran zu pflanzen, jedoch so, daß der ganze Bach nicht völlig im Schatten stehe, sondern auch strichweise freien Sonnenschein genießen kann. Die Krebslöcher müssen auch mit Spaden oder Hacken nicht größer gemacht werden, weil sie sonst nicht gern darinnen wohnen. Ferner ist auch nicht zu gestatten, daß die gar kleinen Krebse oder schwachen Forellen herausgefischet werden dürfen, sondern jedesmahl wieder hineingeworfen werden müssen. Käme auch ein Bach, wegen allzu vieler darinnen befindlichen Raubfische, in Abnahme von kleinen Fischen, welches auch zugleich besonders der Forellen und Aschen ihre Nahrung ist, so mus man den Bach wieder mit kleinen Fischen besetzen. Eben dieses geschiehet auch mit Krebsen, daß man im April und May eine ziemliche Anzahl Mutterkrebse wieder

Digitized by Google

der einsetze, da sich denn ein Bach bald wieder mit Krebsen vermehret. Insbesondere ist gar nicht zu gestatten, daß die Bäche abgeschlagen, und gar strichweise trocken gemacht, die Sümpfe ausgeschöpft, und also die Fische und Krebse herausgesucht werden. Es ist dieses nicht allein um die Fische, welche rein herausgesucht werden, sondern auch, und vornehmlich um den vielen jungen Strich und Brut der Fische und Krebse zu thun, die auch noch wohl zum Theil so zart ist, daß man sie nicht recht erkennen kann; mithin wird dieselbe gänzlich ruiniret, und bei 100 Stück Fischen oder Krebsen, die gefangen werden, wohl 2000 Stück junger Zuwachs verderbet. Wo aber endlich einige Unterthanen ihre Wiesen durch den Abschlag zu wässern berechtiget sind, dieselben werden freilich bei der alten Gewohnheit geschützet. Jedoch kann es auch dergestallt eingerichtet werden, daß das Wasser nicht gänzlich, sondern etwa nur auf die Hälfte oder auf zwei Drittel aus dem Bach abgeschlagen werde, damit doch der Bach, während dem Wässern, nicht gar trocken gemacht werde. Sonst ist diese Wässerung billig nur im April, und sodenn zu Ende des Junius, anzustellen.

Uebrigens hat man von denen Bächen, welche je und je neu entstehen, vorsichtlich zu merken, daß man nicht allsobald zufahre, und selbiges Wasser für Menschen und Vieh brauche, sondern solches vorher untersuche, ob es auch den Menschen und Thieren dienlich sey, indem viele Wasser von solcher Art sind, daß sie schädlich sind, welche Probe an Hunden und andern geringen Vieh wohl zu erfahren.

Was aber die Wunderbäche, welche nur alsdenn fliessen sollen, wenn theure Zeiten oder Miswachs erfolgen soll, betrifft, so hat ein kluger Hausvater diese Wirkung solchen Bächen und Brunnen nicht zuzuschreiben, sondern muß solche als eine Folge des vorhergegangenen vielen Regens und Ueberschwemmungen ansehen, um

Digitized by Google

daraus zu seiner Vorsicht zu lernen, wieviel er sich von seinem Land und Ackerbau zu versprechen habe. Was man von denen Bächen, welche die hineingeworfenen Dinge in Stein verwandeln, saget, solches ist kein Wunder, sondern es kommt von denen Theilchen des Wassers her, die in denselben sind, und sich an die Sachen anhängen, und solche mit einer steinernen Rinde überziehen.

Bach-Amsel, siehe unter **Amsel**.

Bach-Blume, siehe Caltha.

Bach-Bohnen, oder **Bachbungen**; s. Beccabunga.

Bache, **Catanbaum**; siehe Latanus.

Bache trainante, eine Art von einem Schleppsack von grober Leinwand, die auf dem Sande an Oertern, wo wenig Wasser ist, gezogen, und womit der Fischlaich aufgefangen wird.

Bache, **Leene**, L. Sus agrestis fœmina, Fr. Laye, heißt, bei den Jägern, das Mutterschwein unter den wilden Schweinen; jedoch bekommt es diesen Nahmen nicht eher, als bis es 2 Jahre alt ist, da es denn dagegen den Nahmen **Frischling**, den es bisher getragen, verlieret. Eine Bache hält zwar ihre Brunstzeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, maßen oftmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gemerkt werden; allein, ihre ordentliche Brunstzeit ist um Andreä, und dann frischet sie um Lichtmeß. Es tragen also die Bachen mit den zahmen Säuen gleiche Zeit, nehmlich 4 Monathe. Die Bachen bleiben zu keiner Jahrszeit alleine, sondern, ob sie zuweilen gleich durch Hunde oder Jagen aus einander gepreschet werden, so suchen sie doch wieder Gesellschaft, und sollten sie sich auch nur zu 2 oder 3 Stück wieder zusammenfinden. Wenn also ein Herr ein besonderes Saugehege oder Wildbahn behalten will, so wird er unter den Rudelsäuen selten hetzen, damit er die Bachen und Frischlinge wider Willen nicht fange, und todt mache, sondern es werden die einzelnen Säue,

Digitized by Google

Säue, welche unfehlbar Keuler sind, entweder mit dem Leithunde vorgesucht und bestätiget, oder bei frischem Schnee eingekreiset und gehetzt. Zudem ist auch, da ein Keuler oder Schwein mit etlichen Bachen brunftet, mehr Vergnügen, ein Schwein zu pürschen oder zu hetzen, als Bachen oder Frischlinge; denn jenes streitet besser mit den Hunden, als diese. Auch siehet und höret man es bald von fern, wenn die Hunde eine Bache oder einen Frischling gepackt haben, weil diese bald schreien; ein Schwein oder starker Keuler aber schreiet nicht, wie scharf auch die Hunde denselben anpacken.

Wenn die Eber in der Brunftzeit keine Bachen finden, so gehen sie unter die zahmen Schweine, und berauschen sich mit ihnen, wovon hernach die scheckigten wilden Säue herkommen. Sobald die Bachen werfen, haben ihre Jungen alle Waffen bei sich, und wachsen nur in Ansehung der Länge und Größe. Indessen sind die Bachen, ob sie wohl sonst nicht so viel Courage, als ein Keuler, haben, wenn sie trägtig sind, sehr wild und böse; denn sobald sie etwas hören, pflegen sie zu schnauben und zu grunzen. Wenn sie im April wieder andere junge Frischlinge werfen, so laßen sie die vorigen von sich; sind sie aber nicht trägtig worden, so behalten sie dieselben bei sich. Wenn die Jungen weichen müssen, so halten sie sich gemeiniglich beisammen auf, und nähren sich, so gut sie können; daher sie im April und Mai, weil sie viel Kräuterwerk und Rinden von Bäumen essen, so faul und träge werden, daß man sie gar leicht fangen kann. Siehe auch Schwein. (Wildes)

Bach-Forellen, Bach-Forellen; siehe Forelle.

* **Bach-Hase**, ist, unter dem gemeinen Volk in Sachsen die Benennung eines sehr geringen und schlecht gekochten Zugemüses, so aus Wasser und Mehl, welches auch nicht das beste ist, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen **Land-Läufer**, insgemein und am gewöhnlichsten aber ein **Wasser-Mus**, nennet.

Digitized by Google

Bach-Holder, ſiehe Opulus.

* Bach-Hündlein, nennen die Jäger Dachsartige kleine Hunde oder Dachs-Schlieffer, welche auf den Biber- und Fiſchotter-Fang abgerichtet werden.

Bach-Krebſe, ſiehe Krebs.

Bach-Kreßlein, ſiehe Gründling.

* Bachmatten, Fr. Bacmars, eine Art Podoliſcher Pferde, von ungemeiner Dauerhaftigkeit. Sie haben lange Mähnen, vorgebogene Stirnen, breite und harte Hufe, daß ſie keines Beſchlagens gebrauchen. Des Winters über ſind ſie gemeiniglich von Haaren lang, und kraus, wie ein Pudelhund; im Sommer aber wieder kurzhaarig, und von allerlei Farben. Sie können Tag und Nacht an einander fortlaufen, ohne gefüttert zu werden, und ſind zufrieden, wenn ſie am Wege ein Maul voll Gras ausrauffen können. In ſteinigten und gebirgigten Orten ſind ſie nicht ſo wohl zu gebrauchen, als wo es eben iſt.

Bach-Münze, Waſſermünze, ſiehe unter Mentha.

Bachot, Bachotte, eine Art von einem kleinen kahnförmigen Behältnis, das mit Waſſer angefüllet wird, und worinn man auf dem Rücken eines Pferdes eine kleine Menge Fiſche aus ſüßem Waſſer lebendig fortbringet.

Bach-Schmerlen, ſiehe Schmerle.

* Bachſtelze, Ackermännlein, L. Motacilla, Cinclus, Cauda tremula, Fr. Bergeronette, Hoche-Queue, Vatemare, Lavandiere, iſt ein kleiner hochbeinigter Vogel, welcher mit ſeinem Schwanz auf das geſchwindeſte hin und wieder ſchlägt, und ſich, jedoch nur ſeiner Nahrung halber, gern an Bächen und andern Waſſern aufhält. Der Bachſtelzen zählet man zwar nur zweierlei, nehmlich die ſchwarzkehligte, und die gelbe; eigentlich aber ſollte man deren viererlei rechnen, denn die Gerenthlerche iſt doch nichts anders, als eine Bachſtelze, und wird derſelben der Nahme Lerche ganz ungebührlich beigelegt, maßen man ſie vielmehr Gerenthbachſtelze nennen ſollte.

So

Digitized by Google

So ist auch derjenige Vogel, der an dürren Hügeln sich aufhält, in der Luft fliegend immer wie eine Lerche schreiet, aber nicht singet, und dessen Junge gegen Ende der Hundstage hin und wieder auf die Fahrwege, sonderlich die grasicht sind, niederfallen, nichts anders als eine Bachstelze. Diesem könnte man den Nahmen Feld-Bachstelze beilegen; mithin, dem Unterscheid nach, die schwarzkehligte Bachstelze, ob sie gleich oftmahls entfernt von den Häusern brüret, Haus- oder Stein-Bachstelze; die gelbe, Wasser-Bachstelze; die Gereuthlerche, Wald-Bachstelze; und obbemeldten Vogel Feld-Bachstelze, nennen. Etliche heißen diesen Vogel Koth-Lerche, welche Benennung aber Andere den Steinbeißern geben.

Weil sich aber von itzgedachten vier Vögeln nur zweierlei, nehmlich die gelbe und die schwarzkehligte, bei den Bächen aufhalten, und doch wirklich, ihrer Natur nach, zu Einem Geschlecht gehören, so sollte man billig den Nahmen bei dreien gar verändern, und die gelbe allein Bachstelze nennen; die schwarzkehligte aber, ob sie gleich auch öfters zu Bächen flieget, Hausstelze heißen; den andern beiden aber, die gar nicht zum Wasser kommen, den Nahmen Feldstelze und Waldstelze beilegen.

Die schwarzkehligte, welche von Einigen auch die weiße Bachstelze genennet wird, ist am Kopf und Rücken hinunter aschenfarb, hat aber vorn, gegen den Schnabel zu, ein schwarzes Bläslein, welches um den Schnabel herum gehet, und sich bis weit hinunter an der Brust ausbreitet. Um die Augen herum, an eben dem Orte, wo die Stieglitze und Kohlmeisen weiß sind, ist sie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hellweiß, sondern etwas dunkler, als eine Meise, und so ist sie auch unten am Bauche, wo die schwarze Brust aufhöret. Die Flügel sind bei den Achseln mit schwarzen und weißen Federn gezieret; und eben so ist der Schwanz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an den letzten

Digitized by Google

Federn zu beiden Seiten weißlicht eingefaßt. Die Füße sind schwarz und hoch, und der Schnabel spitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigall und andere Wurm- und Fliegen-fressende Vögel, zu haben pflegen. Es sind Männlein und Weiblein schwerlich oder gar nicht von einander zu unterscheiden.

Die gelbe Bachstelze hingegen ist von ihrem Männlein gar leicht, und fast auf die Art, zu unterscheiden, wie man die gemeinfarbigen Canarienvögel daran erkennet, daß das Weiblein an der gelben Farbe viel abfärbiger ist, als das Männlein. Es ist die gelbe Bachstelze an der Brust, und unten her am ganzen Leibe bis in den Schwanz hinaus, so hochgelb, daß nichts schöner gelb gesehen werden kann; auf dem Rücken aber ist sie ganz dunkelgelb, fast auf die Art wie ein Grünling. Der Schwanz ist an den äussersten Federn gelb eingefaßt, und der Schnabel völlig, wie der vorigen, gestalltet. Sie ist, dem Leibe nach, etwas kleiner, als die schwarzkehligte; aber eben so hochbeinigt, und hat auch schwarze Füße.

Die Gereuthlerche, wofern man dieselbe hieher zählen darf, oder vielmehr Gereuthstelze oder Waldstelze, ist an der Brust tippelig oder sprenklig, wie eine Lerche; am Kopf und Rücken aber aschenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermischt, und der Schwanz, wie bei den Lerchen, einfarbig. Der Schnabel ist eben so, wie bei andern Bachstelzen, gestalltet, doch nicht so schwarz, sondern an Farbe wie ein Lerchenschnabel. Die Leibesgestallt ist hochbeinigt, wie bei den andern Bachstelzen; und sie haben den Nahmen Lerche nur darum bekommen, weil sie in die Höhe fliegen und singen, wiewohl sie es nicht lange treiben, sondern bald wieder auf die Gipfel der Bäume niederfallen. Daß sie aber um deswillen nicht unter die Lerchen gezählet zu werden verdiene, ist daraus abzunehmen, weil die schwarzkehligte Bachstelze, mit ihrem schlechten Gesang sich in die Höhe zu schwingen, eben so wohl versuchet. Es zittert die Gereuth-

Digitized by Google

reuthlerche auch mit dem Schwanze, wie eine andere Bachstelze.

Die Feldstelze ist an Farbe gänzlich, wie die Gereuthstelze, aber merklich größer, und wird einer Heidelerche an Dicke des Leibes nichts nachgeben; obgleich die Heidelerche kurzschäftig, dieser Vogel aber langschäftig, hochbeinigt, und in allem übrigen den Bachstelzen gleich ist. Nur sein Schnabel ist stärker, weil der ganze Vogel größer ist, übrigens aber gänzlich, wie der Gereuthlerche Schnabel, gestaltet.

Die schwarzkehligte Bachstelze hecket im April in hohlen Bäumen, Stecken, Holzstößen, alten Gemäuern, auch bloß in Erdlöchern, oder unter den Dächern, und versiehet ihr Nest mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle, Heustängeln, u. d. gl. und bringt gemeiniglich 4 bis 5 Junge aus. Ihre Nahrung, ist in ihrer Freiheit, allerlei Gewürme und Mücken, am meisten aber Wasserschnecken, welche sie an den Sümpfen und Flüssen suchet. Ihr Abzug im Herbst ist merkwürdig; denn indem sie zu Anfange des Septembers in geringer Anzahl ziehet, so rufet sie ihre Abreise zu solcher Zeit auf den Dächern mit großem Geschrei aus, erweiset sich aber dabei so frech und muthwillig, daß sie fast keinen kleinen Vogel, wenn sie auf einem Dachgiebel sitzet, vorbeifliegen läßt, ohne ihm nachzujagen, und ihn scherzend zu verfolgen, jedoch mit solcher Hitze, daß mancher kleiner Vogel, in der Flucht, aus Furcht über die maßen schreiet, und sie wirklich für einen gefährlichen Feind ansiehet. Sie kommt erst zu Anfange des März wieder zurück, und kann zur selbigen Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an den Orten mit etlichen Leimspindeln gefangen werden, wo man siehet, daß sie sich bei einem Holzstoß, Steinhaufen, oder andern bequemen Orte aufhält. Im April brütet sie schon, und ist, selbigen Monath hindurch, wie auch im Mai, am bequemsten, sammt den Jungen im Nest zu haben. Im August und September, da der völlige

Digitized by Google

völlige Strich gehet, pflegt man einen ordentlichen Heerd auf freiem Felde, doch nicht allzuweit von den Häusern, zu schlagen, und etliche Bachstelzen anzufüllen, damit man, wenn man deren einige vorbeistreichen höret, selbige ziehen und rege machen könne; worauf denn die in der Luft vorbeiziehenden sich schnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachstelze hat ihren Aufenthalt beständig am Wasser, ausser wenn sie streichet; denn alsdenn siehet man sie auch häufig in das Feld, sonderlich zwischen die Heerden der Schafe, hineinfallen. Es ziehen aber die gelben Bachstelzen nicht alle hinweg, sondern es bleiben derer selben auch viele über Winter. Will man sie fangen, so darf man nur die Zeit über, da sie sich bei sandigten Wassern aufhält, eine Vogelwand dahin schlagen, und sie durch einen, der langsam am Wasser hergehet, sich allmählich zutreiben lassen. So ist sie auch zur Brutzeit, welche sie mit den schwarzkehligten gemein hat, sammt den Jungen, leichtlich bei dem Neste zu bekommen. Im Bauer oder Käfig wird sie mit Milch und Semmel, oder mit Milch und Kleien, ernähret.

Daß die Bachstelze kein Vogel sey, der sich zum Aus- und Einfliegen gewöhnen lasse, ist daraus abzunehmen, weil sie lauter Würme und Mücken frisse; denn ob sie gleich, wenn man sie aus dem Neste nimmt und aufsätzet, so lange sie ihren Herrn zur Fütterung brauchet, aus Hunger getrieben, sehr willig zum Fenster hineingeflogen kommt, so bleibt sie doch aus, sobald sie ihre Nahrung selbst suchen kann; also daß, mit dieser Abrichtung Mühe anzuwenden, eine ganz vergebliche Sache ist.

In der Arznei sollen die Bachstelzen dazu dienen, daß sie den Stein bei den Menschen zermalmen, wenn man sie zu Asche brennet, und von ihrem Pulver trinket.

Bach-Weide, siehe Salix.

Bacillen, Acker-Bacillen, Meer-Jenchel, siehe Crithmum.

Bacilli fissi, s. Kerbhölzer.

Digitized by Google

Backilus regius, Asphodill, siehe Asphodelus.

Bacin, Baciner, Bassinet, Fr. Renoncule bulbeuse; siehe unter Ranunculus.

* Backeler, ist ein eisernes, wie ein Säbel gekrümmtes, Instrument, welches die Kürschner und Weißgerber gebrauchen, die Felle daran abzuziehen, als welche um den Backeler, welcher aber nicht geschärft seyn darf, gezogen werden.

* Backen, bedeutet überhaupt in der Stadt- und Land-Wirthschaft, ja in der Koch-Kunst, und bei vielerlei Arten von Bäckern, ein Handwerks- und Kunst-Geschäfte, welches dieses bei allen gemein hat, daß, vermittelst der Hitze des Feuers, eine Speise entweder in dem Ofen oder auf dem Heerd gar gemacht, d. i. die Feuchtigkeit davon getrieben, die veligten Theile aber vertheilt, und also die Speise nun wohlschmeckend, nahrhaft und gesund zugerichtet wird. Weil aber das Backen, nach der Art der Speisen, die dadurch zubereitet werden sollen, bald eine mehrere, bald geringere Wissenschaft erfordert: also ist das gemeine Haus-Backen zuförderst vom künstlichen, oder nach Handwerks-Art zu verrichtenden Backen zu unterscheiden. Und bei diesem leztern ist nun ein anders das Brod-Backen, worunter man eigentlich die bei uns gewöhnliche Speise von Roggen, Weizen oder Gerste mit Säuerung versteht; ein anders ist das Semmel- ein anders das Prezel- und ein anders das Kuchen-Backen; noch etwas anders ist das Zucker-Backen, und endlich auch dasjenige, so von dem Koch in der Küche vorgenommen wird, da er nicht nur nebst den Torten, Pasteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherlei Gebacknes zuzurichten, sondern auch verschiedene Arten der Fische zu backen, geschickt ist, zu geschweigen, daß auch in der Wirthschaft das Obst-Backen vorkommt, wovon an seinem Orte gehandelt werden wird.

Das

Digitized by Google

Das Brod-Backen der Bäcker begreift unter sich entweder das ganze Geschäft des Backens, sammt dem Knäten und Einsäuern, oder allein das Anheitzen, das Heitzen des Backofens, das Einschieben, und die dadurch vermittelst der rechten Hitze des Ofens veranlaßte Ausdünstung, und bis auf einen gewissen Grad zu verursachende Ausdörrung der Masse, ihre Erhebung und die Vertheilung der öligten Theile des Mehls, bis daß es gar ist, und also wieder herausgezogen, mit einem nassen Strohwisch aber bestrichen werden kann.

Um das Backen selbst vorzunehmen, wird das Mehl in große Backtröge (siehe Backtrog) eingeschüttet, und ich werde, zum Versuch, ein Gebäcke von 5 Scheffeln weiß Roggenmehl, d. i. das feinste Roggenmehl zum feinsten Bäckerbrode, nehmen. Es gehören 4 Eimer Wasser dazu. Man nimmt davon 2 Töpfe Wasser ab, vermischet es des Mittags mit Sauerteig, (siehe Sauerteig) und läßt es bis um 6 Uhr des Abends so stehen; alsdenn säuert man $2\frac{1}{2}$ Eimer ein, daß also 3 Eimer voll werden. Diese Einsäurung bleibt bis um 10 Uhr Abends stehen, da man denn den Teig bereitet, und wenn er gefrischet worden, kann man ihn, da er 5 Stunden im Gären gestanden, verbacken. Die 5 Scheffel vom weißen Roggenmehl und 4 Eimer Sauerteig werden mit den Händen in dem Backtroge zu einem weichen oder vesten Teig durchgearbeitet, (siehe Knäten). Weich macht man ihn zu den kleinen Waaren; vest, zu großen Broden. Um aber auch die Eintheilung eines Gebäckes zum Weizenbrod zu wissen, so nimmt man zu $2\frac{1}{2}$ Scheffel Weizen 2 Eimer Wasser und 2 Quart Weißbierhefen, (siehe Bierhefen); bei warmer Witterung weniger. Der Hefen wird in einem halben oder ganzen Eimer Wasser eingerühret, und zum Mehl in den Backtrog gegossen. Man rühret ihn unter das Mehl, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, und wenn die Gärung den Teig steigend gemacht, so fällt er wieder nieder.

Wenn

Digitized by Google

Wenn man solches wahrnimmt, giesst man ¼ Eimer Wasser hinzu, um den Teig weich zu erhalten; und um einen Geschmack hervorzubringen, wirft man noch 6 Händevoll Salz hinzu. Wenn nun eine jede Art von Teig wohl durchgeknätet, und seine Gärung erhalten ist, wiegt man, nach der Vorschrift der Taxe (s. Back- oder Brod-Taxe), Klümpe nach Pfunden und Lothen ab; da aber das Backen Abgang verursachet, so giebt man einem jeden Pfunde, 5 Loth für das Ausbacken Ueberschuß zu, und auf 1 Pfund Weizenbrod 4 Loth, wofern das Brod seine rechte Gare bekommen, und nicht voll Wasser bleiben soll. Uebrigens giebt man dem Brode die Form, die es haben soll, mit der Hand, und zwar ohne Anfeuchtung; und dieses wird das Aufwirken genannt. Man setzet es auf Brettern zwischen die Pflöcke des Gärgerüstes, nahe an den Ofen, damit es in zertheilten Massen von der Wärme die Gare bekommen möge. Es hebt sich der Teig, die Luftblasen gerathen in Bewegung, und lockern ihn auf. Diese Gare zeigt sich in einer Viertelstunde, oder früher. Wenn man dieses siehet, so bestreichet man das Brod vermittelst eines Strohwisches, welches eine von Kornähren geflochtene Bürste vorstellet, mit reinem Brunnenwasser, und zwar, damit es im Ofen einen Dampf von sich gebe, und eine gelbbraune Farbe bekomme, indem das Brod sonst eine weiße Farbe behält. Von dem Backofen und dessen Heizen, siehe Back-Ofen. Die Brode schiebet man auf Schiebern, die zum Theil einen langen Stiel haben, kleine Semmeln und Brode, auf langen Schlageschiebern, in den Ofen. Die Schiebet werden, wenn sie tief genung in den Ofen eingedrungen, schnell und seitwerts auf dem Heerde fortgerückt, da denn alle Reihen der Semmel ihre gehörige Lage im Ofen bekommen. Dieses Einschieben wird so lange fortgesetzt, bis der ganze Heerd des Ofens mit den Broden ꝛc. angefüllt ist. Man läßt die großen Brode ½ Stunde, die Semmel ¼ Vier-

Digitized by Google

½ Viertelstunde im Ofen; und es wird immer frisches nachgeschoben.

Zu dem Meisterstück der Bäcker, werden 3 Scheffel Weizen, und eben soviel Scheffel Roggen, ausgesetzt. Von dem Weizen werden Semmel, Stollen, Semmelpaare, und Ofen-lange Semmel, welche man Tregelsemmel nennt, die in einer Reihe ein Ganzes ausmachen, gebacken. Jedes Stück mus ohne Wageschale das vorgeschriebene Gewicht halten, und es mus der Meister dieses nach dem Augenmaaße zu treffen wissen. Ferner zeigt der junge Meister von dem Weizenmehle Milchbrode, geraspeltes Brod, Herrenbrod mit einem Aufschnitt, und welches halb von Weizen- halb von Roggenmehl ist, Näpf- und Butter-Kuchen auf. Zu gedachten Waaren müssen die 3 Scheffel Weizenmehl angewandt werden. Vom Roggenmehl bäckt man Dreierbrode, lange Brodreihen von 4, 8 bis 12 Kügelchen, Sechspfenningsbrode, Kümmelbrode, Groschen-Zweigroschen-Brode. Bei einer jeden Art untersucht man, ob das Gewicht getroffen, ob es gehörig ausgebacken sey, ob es seine gehörige Hefen und Säure, nebst dem Ansehen habe. Die meiste Wissenschaft eines Bäckers gründet sich auf eine gute Gare, auf das Einsäuern, und die Regierung des Backofens.

Ausführliche Beschreibung der Bäckerkunst, nebst einer kurzgefaßten Geschichte des Brodbackens, von Hrn. Malouin, s. im VIII Th. des von Hrn. D. G. Schreber übers. und mit Anmerkungen herausgegebenen Schauplatzes der Künste und Handwerke, Lpz. und Königsb. 1769, gr. 4. S. 253 — 554, nebst 10. K. T.

Das Bäcker-Handwerk, ist eins von denenjenigen Handwerken, welche die Aufmerksamkeit und Vorsorge der Policei vorzüglich verdienen. Es ist, wegen des starken Einflusses, den es in die Umstände des menschlichen Lebens hat, ein sehr wichtiges und nöthiges, ja unentbehrliches Handwerk; denn alle Menschen wollen Brod haben, alle befinden sich aber nicht in den Umstän-

Digitized by Google

Umständen, sich dasselbe selbst zu backen. Alle Menschen wollen auch gesund seyn, und die Gesundheit, dieses hauptsächliche Stück der zeitlichen Wohlfahrt, hanget größtentheils von der Nahrung und Speise ab; wieviel kommt also nicht auf gesundes und nahrhaftes Brod, als die allgemeine Speise der Menschen, an! Allein, eben diese Unentbehrlichkeit des Brods verursachet auch, daß dieses Handwerk vor vielen andern ganz ungemein geschickt ist, vielen Unterschleif, Bevortheilung und Betrug, zu großem Schaden und Nachtheil des gemeinen Wesens, sonderlich aber zu Bedrückung der Armen, dabei zu treiben. Siehe unter Brod.

Die Bäcker, (es ist hier bloß von den Brodbäckern, nicht aber von den Zucker- und andern Kunstbäckern die Rede) theilen sich 1) in Ansehung des Orts ihres Aufenthalts, in Stadt- und Land- oder Dorf-Bäcker; und 2) in Ansehung der Sorte des Brods, so sie backen, in Weiß- und Schwarz-Bäcker, welche erstere dann auch 3) wegen der Art und Weise, wie sie ihr Brod, nehmlich los und locker, backen, Los-Bäcker, die andern aber, weil sie das Schwarz- oder Roggenbrod fest backen, Fast- oder vielmehr Festbäcker genennet werden. Es giebt auch 4) Mehlbäcker, welches aber keine mit der Sache übereinkommende Benennung ist, indem sie vielmehr Mehlhändler, oder, wie ihr Nahme in Franken ist, Melber, heißen sollten; denn es sind selbige, ihrer Profession nach, zwar Bäcker, haben aber solche aufgegeben, und backen nicht mehr, sondern legen sich vielmehr und lediglich auf das Mehlmahlen und den Mehlhandel.

Das Bäckerhandwerk ist ein städtisches Gewerbe, daher auch in einigen Ländern das Backen zum Verkauf niemanden auf dem Lande verstattet wird. Doch kann ein Nachbar dem andern wohl Brod leihen, oder einem Reisenden verkaufen. Und damit den Stadtbäckern die Nahrung nicht entzogen werde, ist auch den Landleuten

Digitized by Google

und Bäckern aus andern Städten nicht aller Orten erlaubt, in und auſſer den Jahrmärkten Brod oder Semmel zum Verkauf einzuführen; es wäre denn, daß von den Bäckern des Orts die Nothdurft an beiderley nicht zur Genüge angeſchaffet werden könnte a). Jedoch giebt es auch verſchiedene Länder, wo die Bäcker in den Dörfern geduldet werden; man hat aber auch, wegen deren Nahrung die gehörigen Policeianſtallten vorgekehrt. In Schleſien iſt z. E. dieſerhalb nachſtehende Einrichtung gemacht worden. Bei denen Städten, welche das Meilenrecht haben, dürfen in den Dörfern, innerhalb der Meile, keine Bäcker angeſetzt werden. Wofern jedoch einer von Adel, oder ein Beſitzer eines Gutes, per Privilegium ſpeciale, judicatum, oder durch eine funfzigjährige Poſſeſſion, (die nicht pro interrupta gehalten wird, wenn gleich während dieſer Zeit die Stelle des Bäckers etliche Monathe bis längſtens 3 Jahre unbeſetzt geweſen) berechtigt zu ſeyn erwieſen hat, einen Bäcker halten zu dürfen, ſo werden ſie dabei geſchützt. Wenn nun ein Bäcker binnen der Meile ſeine Profeſſion zu treiben berechtigt iſt, ſo mus er, wegen des in der Stadt habenden Debits, und weil er durch denſelben den Bürgern einen Theil ihres Gewerbes entziehet, und auch ſeine Nahrung vom Lande hat, ein gewiſſes Nahrungsgeld entrichten, welches in der Hälfte desjenigen beſtehet, ſo er, wenn er in der Stadt wohnte, von ſeiner Profeſſion, an Acciſe und Servis zu entrichten haben würde. Diejenigen Bäcker, ſo ganz nahe an den Städten wohnen, und wegen ihrer Nahrung ſchon vor dem 1ſten Junii 1748 zur Acciſe gezogen worden, ſind auch fernerhin darunter verblieben. Auch mus der Landbäcker binnen der Meile bei dem Mittel des Handwerks in der Stadt ein gewiſſes Quartalgeld zu die Gewerkslade entrichten, welches mehr nicht, als höchſtens 3 Gr. quartaliter ſeyn darf, wofern nehmlich der Landbäcker ſich nicht bereits vorhin mit der Zunft auf ein anderes verglichen hat. Die Landbäcker über der Meile hingegen, ſo es bisher noch mit keinem Mittel gehalten, ſind vom Quartalgelde frei. Zunftmäßig zu werden, wird jedoch kein Landbäcker, er ſey in oder auſſer der Meile, angehalten oder gezwungen; es wäre denn, daß er Jungen auslehren, und Geſellen haben wollte; in welchem Fall er bei dem Gewerke, gleich denen ſtädtiſchen Meiſtern, alle Quartanda zu präſtiren, und das Meiſterrecht zu gewinnen hat. Hieraus folget, daß

dürfen

dürfen über der Meile keine Landbäcker aufs neue angesetzet werden. Auch sind die Landbäcker, sie wohnen in oder ausser der Meile, keinesweges berechtigt, ohne Bestellung, ihr Brod und Semmeln zum Verkauf in die Dörfer, noch weniger in die Vorstädte, zu führen oder zu tragen, und damit zu hausiren, oder auch ausser dem Dorfe, wo sie wohnen, zum feilen Verkauf auszusetzen, widrigenfalls die Confiscation des Brods unausbleiblich ist b).

a) S. Königl. Preuß. Privilegium oder Gildebrief für das Bäckeramt der Stadt Bielefeld, d. 26. Sept. 1752. Art. XI. in novo Corpore Const. Pruss. Brandenb. Th. I. S. 373.

b) S. Kön. Preuß. Edict wegen der Handwerker auf dem Lande im Herzogthum Schlesien, d. 10. Dec. 1748, in der Sammlung Schlesischer Edicte ꝛc. a. dass. Jahr, S. 239.

In Leipzig dürfen die Dorfbäcker ihr Brod auch zu Markte bringen; sie müssen aber alle Brode auf der, auf öffentlichen Markt gestellten, Brodwage wägen lassen, wo alsdenn der Brodwäger, wieviel es, nach dem Gewichte und Marktpreis des Getraides, am Gelde werth und beträget, mit Kreide auf das Brod schreibet, daß also niemand hierunter bevortheilet werden kann. In Dresden aber darf von ihnen unter einem Groschen kein Brod auf den Markt gebracht, selbiges auch nicht zerschnitten oder stückweise verkauft, sie auch länger, als bis Mittags 1 Uhr, auf dem Markte nicht geduldet werden.

Daß denen um die Städte herum wohnenden Dorf-Bäckern durch besondere Privilegia annoch hin und wieder verstattet wird, ihr Brod in die Stadt auf den Markt zu bringen, rühret lediglich von dem Eigennutz, Gewinnsucht und Nachläßigkeit der Stadtbäcker, gutes Brod zu backen, her, als wodurch die hohe Obrigkeit genöthigt worden, sie durch dergleichen Zwangsmittel zu ihrer Schuldigkeit anzuhalten. Es ist zwar dieses an und vor sich kein gutes Policeimittel, indem es in der That nichts anders heißt, als durch eine ungewöhnliche Landnahrung die Stadtnahrung verderben. Indessen muß man in Policeisachen bisweilen aus der Noth eine Tugend machen, wenn sich die Leute nicht wollen bessern laßen. Daß man aber, wie an einigen Orten geschiehet,

Digitized by Google

den Dorfbäckern des angränzenden fremden Landes verstattet, ihr Brod und Semmeln auf die Jahrmärkte in die Stadt zu bringen, und dadurch den einländischen Bäckern ihre Nahrung zu nehmen, scheint vollends den guten Policeigrundsätzen nicht gemäß zu seyn.

Was den Unterscheid zwischen Los- und Fest-Bäcker anbetrifft, so bestehet selbiger darinn: Die Los- oder Weiß-Bäcker, so Weizenbrod, und also, nach unserer Art zu reden, locker backen, haben ein geschenktes Handwerk; die Fast- oder Fest-Bäcker aber, welche Roggenbrod, und also dicht und fest, backen, nicht. Die Losbäckergesellen können zu allen Zeiten aus der Arbeit treten; die Festbeckergesellen hingegen müssen sich auf ½ Jahr zur Arbeit verbinden. Auch müssen bei den Losbäckern die Lehrjungen länger lernen, als bei den Festbäckern. Diese beide Innungen verfolgen sich einander sehr. Die Losbäcker nehmen weder einen Festbäcker unter sich auf, noch fördern sie die Gesellen derselben; und wenn einer ihrer Gesellen bei einem Festbäcker gearbeitet hat, so hat er ein wichtiges Verbrechen begangen, welches ohne ziemliche Geldbuße nicht ausgesöhnet werden kann. Die Festbäcker sind hierinn viel billiger. Sie geben den Losbäckergesellen ohne Schwierigkeit Arbeit, und sind eben so bereitwillig, einen von andern Orten anziehenden Losbäckermeister unter sich aufzunehmen, wenn er darum ansuchet, worzu aber wenige geneigt sind. Da man nicht so allgemein behaupten kann, daß die Losbäcker mehr Geschicklichkeit im Backen besitzen sollten, als die Festbäcker, indem hierbei alles auf den Fleiß und die Aufmerksamkeit ankommt, womit jemand in seinen Geschäften zu Werke gehet: so ist der Unterscheid unter diesen beiden Innungen sehr gering, dem Nahrungsstande aber gar nicht vortheilhaftig. In ganz Obersachsen und dem Reiche sind nichts als Losbäcker; in Niedersachsen, Westphalen und den nordischen Reichen, sind fast überall nichts als Festbäcker. Nur in einigen Reichsstädten

Digitized by Google

städten in Niedersachsen, sind beiderlei Innungen zugleich eingeführt. Es wird also durch diesen Unterscheid der Innungen verursachet, daß die Bäckergesellen aus allen diesen Gegenden nach Obersachsen und in das Reich nicht wandern können; und die Bäcker in diesen Gegenden haben keine Gesellen aus Obersachsen und dem Reiche zu erwarten, so daß es öfters daran ermangelt. In den Preussischen Landen ist, zu Beförderung des Nahrungsstandes, dieser Unterscheid aufgehoben, und verordnet worden, daß beiderlei Innungen die gegenseitigen Meister und Gesellen aufnehmen und fördern sollen, daher auch die Gildebriefe auf beide Innungen zugleich gerichtet werden *).

*) S. z. E. das Privilegium und Gildebrief des Weiß- und Feinbäckergewerks im Königreich Preussen, Lithauischen Departements, d. 25. Jul. 1752, so im Novo Corp. Constit. Prussic. Brandenb. Th. I. S. 1163 angeführet wird.

Wenn man das Geschäft der Bäckerzunft in den Städten erwäget, so findet man, daß es dabei sonderlich auf zweierlei ankommt. Erstlich, daß ein jeder Hauswirth sein eigenes Getraide, Mehl oder Teig, bei den Bäckern, gegen einen gebührenden Backlohn, kann gebacken bekommen; und Zweitens, daß die Bäcker selbst, vom eingekauften Getraide, Brod, Semmel, und anderes Backwerk, auf den Kauf backen und öffentlich auslegen dürfen. Beides ist einer besondern Aufmerksamkeit der Policei würdig.

Was das erste, nehmlich das Lohnbacken, anbetrifft, so scheint zwar das meiste dabei auf den Accord anzukommen, den ein jeder dieserhalb mit dem Bäcker trifft, oder treffen kann. Man kann also dem Bäcker gleich auf einmahl eine starke Quantität Korn geben, und sich dafür die völlige Brodversorgung für sein ganzes Haus auf das ganze Jahr bedingen. Man kann auch wohl diese Gegenlieferung, etwas bestimmter auf eine gewisse Anzahl Brode, nach einem gewissen Gehalt, solche nach und nach abzuliefern, veststellen. Man kann

Digitized by Google

auch das Korn um einen gewissen Preis mit dem Bäcker behandeln, und wenn er dasselbe mahlen läßt, die Kleien aber für sich zurückbehält, mit ihm übereinkommen, wieviel er dagegen an Brod, sowohl den Stücken als dem Gewichte nach, für einen gewissen Backlohn, liefern solle. Ingleichen kann man sein Getraide selber einmahlen, und hernach dem Bäcker das Mehl, es zu Brode zu backen, soviel als man nach seinem Hauswesen auf ein Gebäck brauchet, geben. Endlich kann man auch sein Mehl selber einsäuern und knäten, und hernach den Teig von dem Bäcker backen laßen. In allen diesen Fällen ist noch allemahl viel Vorsichtigkeit nöthig, um von dem Bäcker nicht hintergangen zu werden. Man siehet hieraus, wie nöthig es ist, daß in den Bäckerordnungen der Städte dieserhalb die gemessensten Vorschriften gemacht werden. Also soll, nach der Dresdenschen Bäckerordnung v. J. 1627, der Bäcker jeden Scheffel Mehl, wenn er es auch selbst einteigen, knäten und ausbacken müßte, sowohl zu hausbackenen Broden, wenn es Roggenmehl ist, als auch zu Kuchen und andern Backwerk, wenn es weizenes ist, bei $2\frac{1}{2}$ Rthlr. Strafe, einem jeden für 3 Groschen auszubacken schuldig seyn. Zu Frankfurt am Main mus der Bäcker auf 2 Pfund Mehl 3 Pfund Brod wieder liefern; nach der Nürnbergischen Backprobe aber nur 2 Pf. $22\frac{2}{7}$ Loth; nach Köhlers Meinung hingegen in seinem allezeit fertigen Rechenmeister, würden nicht mehr, als 2 Pf. $21\frac{1}{3}$ Loth, oder auf 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod wieder zu fordern seyn. Man trifft aber auch viele Bäckerordnungen an, worinn wegen des Lohnbackens gar keine Verfügung geschehen ist.

Das andere, nehmlich das Bankbacken zum feilen Kauf, würde an sich noch viel bedenklicher seyn, weil dabei nichts auf einen vorläufigen Accord, sondern alles auf die Willkühr des Bäckers, ankommt, wofern nicht eine gute Policei hierinnen gleichsam Zahl, Maaß und Gewichte setzte, und der Bevortheilung und Ueberheurung

Digitized by Google

theurung der Bäcker steuerte. Zu diesem Ende werden Mahl- und Back-Proben angestellet (siehe Back-Probe), nach selbigen Brod-Taxen gemacht (s. Back- und Brod-Taxe), und diese den Bäckern zur Richtschnur von Zeit zu Zeit vorgeschrieben. Allein, alle diese Policeianstalten, so heilsam und gut sie auch an sich sind, und so behutsam und sorgfältig man immer dabei zu Werke gehet, wollen dennoch gegen die listigen Handgriffe und Betrügereien der Bäcker nicht hinlänglich seyn. Dahin gehört auch z. E. wenn sie durch bekannte Bäckerpräsente theils Raths- oder Gerichtsdiener dahin zu disponiren pflegen, daß, wann sie, auf Befehl der Obrigkeit, die Backtaxe affigiren sollten, solche entweder auf die andere Seite der Tafel nageln, und, so lange es nicht einer von den Rathsgliedern gewahr wird, die vorige höhere Taxe hervor kehren, oder die neue, wenn sie geringer als die vorige, gar unaffigirt laßen, und unter allerlei scheinbaren Entschuldigungen, zum Vortheil der Bäcker, verdecken; auch, wenn die obrigkeitlichen Personen, bei besorglichen Bankback-Excessen, eine Visitation anordnen, solche Diener den Bäckern schon so geheime und schleunige Nachrichten davon zu geben wissen, daß sie die zu leicht gebackenen Brode und Semmeln, welche sie auf den Scharrn oder Laden legen, immittelst durch subtile Einstreckung einiger Stückchen Eisen, Blei oder frischen Teig ꝛc. also zurecht machen können, daß sie bei der Visitation nicht nur richtig, sondern auch theils noch überwichtig, befunden werden. Allein, diese Griffe, so wie viele von denen, welche Hönn, in seinem Betrugs-Lexicon, Art. Bäcker, erzählt, sind so beschaffen, daß ihnen durch eine fleißige und scharfe Aufsicht, kluge und wohlüberlegte Einrichtung und Veranstaltung der Visitationen, leicht vorgebeuget werden kann. Wenn aber die Bäcker altes und verdorbenes Mehl verbacken, oder das Weizen- und Roggen-Mehl mit Gersten-, Haber- oder Wicken-Mehl vermischen, oder den Teig nicht

Digitized by Google

wohl ausknäten, und denselben auch wohl mit Wasser streichen, damit das Brod desto schwerer wiege u. d. m. so sind solches Streiche, welche viel leichter und verdeckter, mithin viel eher und mehr, gespielet werden können; daher auch zu ihrer Steuerung mehr Mühe, Einsicht und Aufmerksamkeit erfordern. Bei diesen Betrügereien ist es also nicht genug, daß man, bei den Visitationen, die Brode und Semmeln nachwieget, sondern man mus auch einige, und hierzu kann man die zu leicht gefundenen zuerst nehmen, in etliche Stücke zerschneiden, davon essen und probiren. Ein mehreres von Brodverfälschungen, und den Mitteln, dieselben zu entdecken, siehe unter Brod.

In denen Ländern, wo eine gute Policei herrschet, ist dem Bäckergewerke, so wie allen und jeden Handwerken, aus dem Mittel des Magistrats ein besonderer Deputirter oder Assessor vorgesetzt und zugeordnet, welcher mit Beihülfe der Aeltesten oder Altmeister alle bei dem Gewerk vorkommende Sachen dirigiret. Die Einrichtung der Zunft- oder Innungs-Articul, so auch Gildebrief genannt werden, und welche eins der vornehmsten Gesetze sind, so ihnen zur Richtschnur vorgeschrieben, ist ein Geschäft desjenigen Landescollegium, welches die Landespolicei zu besorgen hat; und die Ausfertigung derselben geschiehet gemeiniglich unter des Landesherrn Unterschrift und Siegel. Sie pflegen auch, so oft ein neuer Landesherr zur Regierung kommt, von demselben von neuem confirmiret, und bei solcher Gelegenheit, nach befindenden Umständen, verändert und verbessert zu werden. Dergleichen Bäcker-Zunft- und Innungs-Articul, wobei die Preußischen principia zum Grunde gelegt sind, findet man in Hrn. Bergius Policei- und Cameral-Magazin, Th. I, S. 138—144.

Erörterung einer alten Bäckerordnung der Preußischen Lande, st. im 2 St. der Preußischen Sammlung allerlei bisher ungedruckten Urkunden, Nachr. und Abhdl. Danzig 1747, 8. S. 65 — 92. u. 12 St. S. 743 — 746.

Von

Digitized by Google

Von der Bäckerordnung, handelt Wolf Helmh. v. Hohberg, in seinem Oesterreich. Hauß- und Wirthschafts-Buche, Wirn, 1745, 8. S. 496 — 499.

C. A. Thießings ohnvorgreiflicher Entwurf einer Beckerordnung für die Residenzstadt Schwerin, st. in D. G. Schrebers neuer Samml. ꝛc. VIII Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S. 783 — 792.

Back-Haus, ist überhaupt ein besonderes Gebäude, worinn das Brod für die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Instrumente aufbehalten werden, welches entweder ein öffentliches, oder Privat-Backhaus, und dieses zu einem Landgute (daher es auch zu Lehen ertheilt werden kann,) oder einem andern Privathause gehören, oder aber ein mit der Backgerechtigkeit, oder dem Rechte einen Backofen zu halten, und das Bäcker-Handwerk darinnen zu treiben, als einem dinglichen Rechte versehenes Haus, seyn kann. Ein zum Backen für sich selbst eingerichteters Haus, es mag zu einer Sorte gehören, wohin es will, bestehet aus einer Stube, einem geraumen Vorhause, und einem tüchtigen Backofen. Die Stube mus mit einem Ofen, worinn eine Pfanne oder Kessel, das Wasser zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert wird, mit Regalen, die Backschüsseln darauf zu setzen, oder das Brod darauf zu legen, und mit einem Tisch oder einer Wirkbank versehen seyn. In das Vorhaus gehören die Backschaufeln, oder, wie sie sonst auch genennet werden, Brod- oder Kuchen-Schiesser, oder Schieber, die Krücken und Kehrwische, der Borst- oder Sprengwisch, der Schragen oder das Gestelle, darauf der Backtrog gestellet wird, und andere dergleichen Geräthe. Nicht weniger mus darinnen auch eine Aschengrube, nebst noch einem übrigen Raum, zugegen seyn, wo man ein nicht allzukleines Gefäß mit Wasser aufbehalten kann. Man mus, so gut es sich thun lassen will, das Backhaus an einen Ort bauen, wo es nicht kalt ist, und daher gegen Mittag ein Fenster in demselben für den Winter, und eins gegen Mitternacht für den Sommer, wenn

Digitized by Google

wenn derselbe gar zu heiß ist, machen. Die Hitze des Backhauses, wenn man darinne einteiget, mus 10 bis 12 Grad nach dem Reaumürischen Thermometer seyn; und dann, wenn der Sauerteig, der Teig und das Brod aufgehen soll, mus die Hitze bis auf 18 oder 20 Grad steigen. Es ist gut, wenn man, ehe man knätet, vornehmlich wenn es heiß ist, frische Luft in das Backhaus läßt; nachher aber mus man das Backhaus wieder zumachen, weil keine freie Luft darinnen seyn darf.

In den Städten ist nur eine gewisse Anzahl Häuser damit berechtigt, ordentliche Nahrung davon zu haben, weil ausser diesen nirgends erlaubt ist, einen Backofen aufzuführen; und ein Bäcker, der sein Handwerk treiben will, mus, wenn er Meister worden, entweder ein solches Haus eigenthümlich haben, oder miethen; jedoch ist diese Einrichtung nicht allgemein, sondern ein sich sezzender Bäckermeister hat auch das Recht, sein Haus zum Backen zuzubereiten und zu brauchen. Eins der grösten öffentlichen Backhäuser ist wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arsenal daselbst gelegen, so das teutsche Backhaus genennet wird, worinnen 150 Backöfen vorhanden, welche von lauter teutschen Bäckerknechten versehen werden.

Von Backhäusern auf dem Lande, und Gemeinde-Backhäusern, siehe unter Back-Ofen.

Back-Körbe, siehe unter Back-Schüsseln.

Back-Ofen. Die ersten Mittel, deren sich die Menschen zum Backen bedienten, waren sehr einfach und unvollkommen. Der Heerd des Camins, ein Loch in der Erde, oder in der Asche, ein Rost, eine Tortenpfanne, und endlich kleine metallene Oefgen, die man tragen kann, sind die ersten Arten von Backöfen gewesen. In manchen Ländern, z. E. in Lothringen, bäckt man noch heut zu Tage Kuchen auf dem Heerde unter der Asche. Nachdem man nehmlich den Heerd geheizt und abgeputzt hat, leget man den Kuchen darauf, und decket ihn mit heißer

Asche

Digitized by Google

Asche und ein wenig Feuer zu, welches man solange unterhält, bis man glaubt, daß der Kuchen ausgebacken ist. Damit diese Kuchen Farbe bekommen, so läßt man einen Augenblick vorher, ehe man sie mit Asche bedecket, eine helle Feuerflamme um dieselben herum; oder man verbrennet auf denselben eine Handvoll Stroh, ehe man die warme Asche darauf decket. Ehemahls und auch noch heut zu Tage bäckt man in der Erde, oder in ausgehöhlten Steinen, die man auf einander leget, und zwischen welche man den in Baumblätter eingehüllten Teig thut. Oder, man gräbt ein Loch in die Erde, setzet es auf den Seiten mit sehr heißen Steinen aus; leget den Teig, der gebacken werden soll, hinein, und wenn diese Oefen groß sind, und man viel zu backen hat, so leget man auch noch in die Mitten heiße Steine. Endlich bedecket man die obern Steine mit Moos, Stroh und Lumpen.

In der Folge hat man gelernt, stehendbleibende Backöfen von Erde und Backsteinen zu machen, deren Bauart man seit der Zeit verbessert hat, und deren Gebrauch heut zu Tage allgemein geworden ist. Es ist aber ein Backofen eine hohle platte Halbkugel, deren Grundfläche oder Heerd bald größer, bald kleiner ist; gemeiniglich hat dieser 8 bis 10, selten 12, Fuß im Durchschnitte. Manchmahl wird man durch die Lage des Orts, an denen man Backöfen bauen will, gezwungen, denselben eine andere als runde Gestallt zu geben; man mus sie länglichrund oder oval bauen. In Teutschland sind sie überhaupt mehr oval, als rund. Auf den Dörfern findet man mehr runde als ovale. Der Heerd der Pariser Backöfen ist gemeiniglich von Erde. Ein gepflasterter Heerd nimmt gar zu viel Hitze an, und behält dieselbe bei sich, wodurch das Brod am Boden leicht verbrannt wird, wenn man den Ofen mit großen Scheiten heizet. Das auf diese Art unten verbrannte Brod wird versengt Brod, Fr. Pain ferré, genannt. Ein neuer Heerd, wenn

er

Digitized by Google

er auch von Erde wäre, nimmt mehr Hitze an, als ein alter.

Die Erde, welche man zu Backöfen nimmt, ist eine gereinigte Erde, eine Art Thon, welche man im Franzöſ. daher Terre-à-Four (Ofen-Erde), wie auch Töpfer-Erde, Terre-à-Potier, zu nennen pflegt, weil man aus derſelben auch irdene Gefäße macht. In Teutſchland wird gemeiniglich der Leim dazu gebraucht; zuweilen wird ein Theil von Ziegelerde, nach Beſchaffenheit des Leims, darunter gemengt. An verſchiedenen Orten trifft man auch Heerde, die von Backſteinen gemacht ſind, an. In denen Ländern, wo man keinen Thon hat, und wo man die Backöfen mit kleinem Holze, oder mit andern Dingen, heizet, die ein helles und nicht lange daurendes Feuer geben, pflaſtert man den Heerd, damit er mehr Hitze annehme, und bedienet ſich dazu der Platten oder Flieſe (Carreaux de brique), welche mit Fleiß größer und dicker gemacht werden, als die Flieſe in die Camine; die Platten zum Backofenpflaſtern ſind ſechseckig, haben 6 Zoll im Durchſchnitt, und 2 Zoll in der Dicke, und am Gewichte 5 Pfund; da hingegen die Flieſen zu den Heerden der Camine nur 8 Zoll im Quadrat, und 1 Zoll in der Dicke, haben. Man muß zu dieſen Platten, welche viel Feuer auszuſtehen haben, ſolche Erde nehmen, die dazu tüchtig iſt. Die blaue Thonerde, welche man brechen kann, iſt der grünen, die ſich zerbröckelt, vorzuziehen. Einige ziehen zum Pflaſter des Heerdes die ordinären Ziegel den Flieſen und der Erde vor, weil ſich der Mauerziegel länger hält, als die Erde, und das Brod nicht ſo verſenget, wie die Flieſe; und damit dergleichen Heerde von Mauerziegeln denen von Thonerde gemachten Heerden deſto näher kommen, ſo leſen ſie ſolche darzu aus, die nicht völlig ausgebrannt ſind. Heut zu Tage iſt der Gebrauch, die Heerde der Backöfen zu pflaſtern, faſt allgemein geworden, weil ein mit Flieſen belegter Heerd länger dauert, als einer von

Thon.

Digitized by Google

Thon. Gemeiniglich fängt der Ofen um das Mundloch herum an, sich zu zerstoßen; diesem vorzubeugen, dürfte man nur den Ofen vorn beim Eingange pflastern, und den übrigen Heerd mit Thonerde belegen. Es giebt Länder, z. E. Bretagne, wo man den Heerd der Backöfen aus großen steinernen Platten macht. Man kann aber auch Heerde von gegossenen Eisen und von Kupferplatten machen.

Einen Bericht, wie man Boden von gegossenem Eisen, zu Ersparung des Holzes, bey Backöfen brauchen kann, von Hrn. P. N. Christiernin, zu Upsal, findet man im XXII B. der übers. Abhandl. der Kön. Schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1760, S. 126, f. Sofern der Backofen ganz und wohl aufgeführt ist, veste und dicke Mauern hat, mit dem gehörigen Gewölbe und Oeffnung versehen ist, auch eiserne Thüren hat, bleibt er in Absicht auf seine übrige Theile völlig ungeändert. Der Boden des Ofens aber, oder der Heerd, wird weggenommen, woran man die Tiefe mit Gries oder Sand ausfüllet, und darauf zwo nach des Ofens Weite bestrichte und gegossene eiserne Tafeln neben einander leget, die höchstens 1½ Zoll dick sind. Auf den Boden, ½ Elle von einer Seite des Ofens, setzet man, längs des Ofens hin, ein Stück von einer breiten eisernen Stange, welche auf die schmale Seite gesetzt, und mit beiden Enden in den Mauern des Ofens befestiget wird, und worauf die Stücke Holz gelegt werden, die im Ofen brennen sollen.

Diese eiserne Heerde kosten nicht viel mehr, als anderes gegossenes Eisen; man erhält aber dadurch folgende Vortheile. 1. Daß sich der Ofen mit etlichen wenigen Stücken Holz heizen läßt, daß, wo das Holz theuer ist, die Ersparung daran in einer mittelmäßigen Haushaltung die Heerde in einem Jahre bezahlen kann. 2. Bei großen Bäckereien kann man den ganzen Tag Brod backen, ohne den Ofen mehr als Einmahl zu heizen, wenn man nur einige Stücke in das Brennloch auf die vorerwähnte eiserne Stange von geschmiedetem Eisen wirft. 3. Die Mauern sind dauerhafter, weil sie nicht von der starken Feuerung verbrannt werden; auch ist dabei weniger Gefahr von Feuerschaden. 4. Das Brod wird schön und gleich gebacken, weil man der Unbequemlichkeit einer zu geschwinden Abkühlung des Ofens entgehet.

Hierbei

Digitized by Google

Hierbei ist jedoch zu erinnern, daß das Brod leicht verbrannt wird, ehe derjenige, der damit zu thun hat, gewohnt wird, das Holz gehörig in den Ofen zu legen. Man pflegt also die Hitze im Ofen entweder mit einem Probekuchen oder auch mit Mehle zu untersuchen. Brennt das Mehl schnell fort, und wird schwarz, so ist der Ofen zu heiß; verbrennt es aber langsam, daß es gleichsam schäumet, so ist er gehörig warm, und bäckt köstliches Brod, doch erfordert grobes Brod größere Wärme als klares; und das, welches mit Milch gebacken wird, mus weniger Wärme haben, als das, welches mit Wasser gebacken wird.

Bei dergleichen eisernen Heerden sind, wie Herr **Cronstedt**, eb. das. S. 129, f. bemerket, folgende Vorsichtigkeiten in Acht zu nehmen. 1. Man mus sie nicht unter den Wiederlagen des Gewölbes einmauern, oder auf andere Art an die Mauer befestigen; denn weil sie sich von der Hitze gewiß stärker ausdehnen, als die Ziegel, so würden sie sicherlich den ganzen Ofen zerstören, ausserdem daß sie sich oft werfen oder beugen. 2. Man heizet sie nicht allzustark, oder eigentlicher, man läßt sie nach dem ersten Einheizen etwas abkühlen, und wenn man die Wärme brauchen will, streuet man bei dem ersten Backen dünne Asche darüber, aber nachgehends 3. suchet man nur Wärme über dem Brode zu erhalten, welches folgendergestalt geschiehet. Anstatt daß das Ofenloch gewöhnlich höher, als der Heerd, angelegt wird, macht man es hier ihm gleich, vermittelst einer auf der schmalen Seite stehenden eisernen Stange, wodurch man, zwischen der einen Seite des Ofens und dieser Stange, einen Raum erhält, in welchen das Holz zum Backen, ein Stück nach dem andern, während des Backens hineingeworfen wird. 4. Man braucht 2 oder mehr Tafeln, nach der Größe des Ofens, damit man sie, nachdem der Ofen schon fertig ist, hinein legen, und die verbrannten heraus nehmen kann. 5. Dabei mus man, wie bei allen Oefen, wo calcinirt und geglüht wird, solche Füllung unter dem Heerde brauchen, welche die mitgebrachte Feuchtigkeit nicht gar zu lange behält, auch dergleichen nicht aus dem Boden in sich ziehet; als: Kiesel, Schlacken, oder geröstetes Eisenerzt. 6. Vorerwähnter Rand, den Platz worauf das Holz gelegt wird, vom Heerde zu unterscheiden, läßt sich in Einem Stücke mit den Platten selbst gießen; so dauert er länger.

Einen

Digitized by Google

Einen Backofen von Kupferplatten, in welchem mit anhaltenden Flammenfeuer Brod auf Sande gebacken wird, und welcher Sr. Königl. Maj. von Schweden, d. 14 März 1749 vorgezeigt worden, erfand Herr D. Nic. Brelin, und man findet diese, aus dem Schwed. übersetzte Beschreibung, in Hrn. D. Schrebers Neuer Sammlung ꝛc. VII Th. Bützow und Wism. 1764, 8. S. 629, fgg. Die Hitze ist in diesen Oefen von Flammenfeuer so gleichförmig und durchdringend, daß, als man vor Sr. Schwedischen Majestät mit 4 bis 5 Zoll dicken Broden die Probe machte, dieselben in ¾ Stunden völlig gar und gut ausgebacken waren. In einem solchen Ofen können 12 Brode auf einmahl, nehmlich 6 in jedem Backraum, so wie ihn die Kupfertafel zeiget, gesetzt werden. Zum Garmachen 12 solcher Brode in bemeldeter Zeit, die 1 Liespfund Mehl ausmachen, sind 2 gehörig zerschnittene und gespaltene gewöhnliche Backholzscheite hinreichend. Da man nun mit Einschieben und Ausziehen des Brodes den ganzen Tag fortfahren, und die Hitze dadurch, daß man dann und wann ein Stücklein Holz nachleget, erhalten kann: so ist man im Stande, in 12 Stunden eine ganze Tonne Mehl zu verbacken.

Auf dem Lande, wo man nicht immer frisch Brod haben, oder, wenn es erforderlich, vom Bäcker hohlen kann, ist ein solcher Ofen nöthig; denn wenn man unvermutheten Besuch bekommt, kann man, in Zeit von einer Stunde, gut frisch Brod und ander Gebackenes herbei schaffen. Im Felde, auf Schiffen und Galeren, können diese Oefen gleichfalls, besonders, wenn bei noch vorhandenen Mehlvorrathe Brod fehlet, und zur Aufmauerung der gewöhnlichen Feldbacköfen keine Gelegenheit ist, mit Vortheil gebraucht werden.

In der Zeichnung, Fig 52, bei a, siehet man die Feuerstelle, woselbst das Holz eingelegt wird, und welche, damit die Platten dem Feuer desto besser widerstehen mögen, überall mit dünnen Ziegelsteinen überkleidet ist: b, c, d, e, f ist der Feuergang der Zugröhre zwischen und um die Backheerde, welche mit g und h bemerkt sind.

In dem untern Backraume g, mus man den Heerd mit 1½ Zoll hoch Sand bedecken, welchen man mit dünnen Platten beleget, die, damit sich kein Sand an das Brod hange, an den Seiten ½ Zoll breit niedergebogen sind, und überall wohl schliessen müssen.

Oben

Oben auf gedachten Ofenraum g, mus man unter dem Feuergange e nur einen Zoll hoch Sand, welchen man durch die Oeffnung des obern Ofenraums h, dessen untere Platten nicht bevestigt sind, hineinbringt, ausbreiten. Bei dem Feuergange b aber mus der Sandraum, weil man befunden, daß das Feuer daselbst heftigere Wirkungen, als besser hinauf, zeiget, 1½ Zoll austragen. Es sind derowegen, bei Verbesserung der Erfindung, sowohl in dem Feuergange b, als auch d, statt des Sandes schwache Fliesenziegel eingefaßt. Da die Wirkung des Feuers auf dem obern Ofenraume geringer, als auf dem untern, ist: so mus in den Heerd desselben, nur 1¼ Zoll hoch Sand kommen; über diesem Ofenraume aber, nehmlich in dem Feuergange e, nur 1 Zoll hoch Sand ausgebreitet werden.

Ueber dem Feuergange e kann eine gut schließende und mit Sand bedeckte Platte die Wärme einzuschließen hinlänglich seyn. Herr Brekin ließ aber daselbst einen verzinnten Kessel i anbringen, in welchem man, währendem Backen, beständig warm Wasser haben kann; in der nachherigen Verbesserung dieses Ofens, Fig. 55, befinden sich 2 mit Deckeln versehene verzinnte Kessel, No. 4. 5, in welchen, währendem Backen, mit demselben Feuer allerlei Arten Speisen gekocht werden können. Diese Kessel werden über dem Feuergange e so genau eingepaßt, daß sie eine gute Bedeckung für Feuer und Rauch abgeben, weswegen man auch die Fugen mit Leim, oder, wie bei den Destillirblasen, mit Kleister, verstreichet.

Die Zeichnung, Fig. 53, zeiget die Vorderseite des Ofens, an welcher zwo Thüren oder Schieblöcher g, h zu finden, durch welche man das Brod einsetzet, und die Wärme im Ofen erhält. Auf allen Zeichnungen zeiget o die Thüre, durch welche man das Holz einleget, die man am besten an dem Abrisse, Fig. 54, erkennet, wo sie mit einem Schieber den Zug des Feuers, der nicht zu stark, sondern nur mäßig seyn mus, zu gradiren, versehen ist. Bei einem starken Zuge läuft die Hitze heftig durch die Röhre, und giebt keine gleichförmige Wärme; wenn sie aber langsam durchziehet, theilet sie sich viel besser mit. Die Handhalen der Kessel siehet man nahe bei i.

Der Abriß, Fig. 55, zeiget eine andere Verbesserung; es sind nehmlich, statt des untern Ofens g, drei Kessel, 1, 2, 3, welche mit Deckeln versehen sind, eingepaßt, so daß das Feuer nur von unten, aber nicht an ihre Seiten, wirket, damit die Verzinnung erhalten werden möge, weswegen sich auch der Sandraum m länger herunter, als bis auf die halbe Seite des ersten Kessels 3. erstrecket.

Der

Digitized by Google

Der Aufriß, Fig. 76, zeiget einen kleinen Zusatz zu der Invention; k ist ein verzinnter Kessel vor dem Feuergange b, woselbst das Feuer von unten, und auf die eine ganze Seite des Kessels wirket, wobei die Backräume ungestöhret bleiben, und die innere Seite des Kessels an dem Feuergange b nicht mehr, als bei dem gewöhnlichen Kochen, verbrennen kann, wenn er nur mit Wasser oder Speisen gefüllt ist.

Ist ein solcher Ofen einmahl geheizt, so kann er, so lange das Backen dauert, durch Nachwerfung einiger kleinen Scheite Holz, gehörig heiß erhalten werden; das Brod kann auch, so lange der Sand, der Vorschrift gemäß, in gehörigen Verhältnis die Platten überall umgiebt, nicht verbrennen.

Ich kehre zu der S. 349 abgebrochenen Beschreibung eines gemeinen Backofens wieder zurück. Wenn man kann, so macht man die Rundung des Backofens, (Fr. les Rives du four) mit Sandsteinen, die man behauet, um ihnen die gehörige Form zu dieser Rundung zu geben. Die Baumeister pflegen einen solchen von Sandsteinen gelegten Rand des Gewölbes, Gresserie zu nennen; er ist 1 Fuß hoch und dick. Hernach leget man die Deckstreine (Fuileaux) in einem runden Boden darauf, um die Kappe oder das Gewölbe des Backofens zu mauern. Hat man keine gute Sandsteine, so bedienet man sich der Mauerziegeln, die man auf die schmale Seite stellet. Die Höhe der Kappe oder des Gewölbes des Ofens (la Chapelle du four) ist, nach der verschiedenen Größe desselben, und den verschiedenen Materien, mit denen man den Ofen zu heizen gewohnt ist, verschieden. Je leichtverbrennlichere Materien man dazu nimmt, um desto höher muß die Kappe seyn; sie muß z. E. 18 bis 20 Zoll Höhe haben; feuert man hingegen mit großen Scheiten, so darf das Gewölbe nur 10 bis 12 Zoll haben, wo es am höchsten ist. Das Mundloch muß mit dem Ofen, und vornehmlich der Höhe der Kappe, im Verhältnis stehen; bei den größten Oefen ist es im Innern 1 Fuß hoch, und 2 Fuß breit; bei einigen ist dasselbe wie ein langes Viereck gestaltet, öfters aber ist der obere Theil im Bogen gemauret. Der Absatz

Digitized by Google

oder Rand vor dem Backofen, auf welchen man die Spitze des Brodschiebers beim Einschieben auflegt, heißt der Absatz vor dem Mundloche, Fr. la Tablette oder l'Autel du four, oder auch Porte-bouchoir. Auf diesen Absatz schüret man die Kohlen zusammen, wenn man sie in die Kohlentonne thun, oder durch das Loch des kleinen Oefgens, das unten, dem Bäcker zur rechten Hand, befindlich ist, schütten will, um das Wasser zum Einknäten zu wärmen. Der Backofen mus so angelegt werden, daß die Thüre des Backhauses dem Mundloche des Ofens nicht gerade über zu stehen komme, als wodurch das Brod erkältet, die Arbeit aufgehalten, und mehr Holz verbrannt werden würde.

Die gewöhnlichen Backöfen haben über dem Mundloche etliche Löcher in gleicher Distanz, die viereckig gemauert, vorn aber am Ausgange mit küpfernen Futtern und Stürzen versehen sind. Wenn das Feuer ausgebrannt ist, werden sie mit blechenen Stürzen oder Büchsen, wie man sie nennet, zugemacht.

Es kommt viel darauf an, daß, wenn man Wiederlägen von aussen an den Ofen macht, wie gemeiniglich auf den Dörfern zu geschehen pflegt, man dieselben mit Dachziegeln oder Schiefer, oder wenigstens mit Erde, zudecke, und auf diese Erde wiederum Rasen lege, um die Wärme besser aufzuhalten.

Wo stark gebacken wird, da gehet ein Leimheerd bereits in 1 bis 1½ Jahr zu Grunde. Der alte Heerd wird sodenn mit einer Brech- oder sogenannten Heerd-Stange ausgestochen, der zubereitete Leim durch eine Person hineingeschüttet, und mit sogenannten Heerd-Eisen vestgeschlagen. Diese Heerd-Eisen sind oval, ungefähr 8 Zoll lang, und 5 Zoll breit, oben aber mit einer Handhebe versehen, wo hinein die Hand gestecket werden kann. Die Zubereitung des Leims erfordert fast 8 Tage Zeit; den Heerd zu schütten und zu schlagen, wird man in 6 bis 8 Stunden fertig. Die ersten mahle, da

Digitized by Google

da man in einem neuen Ofen bäckt, mus man ihn oft aufmachen, um zu sehen, in was vor einem Zustande das Brod sey, wenn man noch nicht weis, wieviel Holz ein Ofen verträgt, und wie lange er geheizet werden mus, um völlig durchhitzet zu werden.

Nachdem die Oefen oder die Brode groß oder klein sind, und nachdem die Gestallt des leztern verschieden ist, um desto mehr oder weniger kann auch ein Ofen Brod fassen. Die Backöfen von der ersten Größe, deren Heerd 12 Fuß hat, können 600 Pfund Brod, nehmlich in 50 Stücken zwölfpfündigen Brode, in sich halten; eben diese Oefen aber fassen kaum 400 Pf. in 400 Stükken einpfündigen Broden.

Binnen der Zeit, da die Brode aufgehen und ihre Zurichtung erhalten, heizet man den Ofen. Zum Heizen kann man alles nehmen, was nur brennt; nicht nur Holz, sondern auch Reiser, Heidekraut, Geniste, Seebinsen, dürres Laub, und sogar öfters Stroh, welches jedoch zum Heizen des Backofens zu nehmen verboten seyn sollte, weil man es zur Fütterung und zum Unterstreuen für das Vieh nöthig braucht, und es guten und fruchtbaren Dünger giebt. Mit trockenem Reise, es sey von was vor Holz es wolle, (Buchen, Birken und Haseln aber hat den Vorzug,) laßen sich die Oefen vollkommen, und auch geschwinde gut heizen, und es gehet, dem Werthe des Holzes nach, bei weitem nicht so viel darauf, als bei Scheit- oder Zacken-Holze. Das trockene Reis giebt ein aufflammendes Feuer, wodurch der Ofen bald heiß wird, und sodenn werden die Kohlen auf dem Heerde herumgezogen, daß er auch unten seine rechte Hitze bekomme. Man kann mit 10, 12 bis 15 Reisbund einen großen Backofen heizen; und so man auch den ganzen Ofen nicht voll zu backen gedenket, so kann man mit Reise denselben halb, oder $\frac{2}{3}$ davon, noch beßer heizen, als wie mit Holze, und zwar wegen des aufschlagenden starken Flammenfeuers, wodurch der Ofen

Digitized by Google

oben bald gut wird. So groß als man den Platz zu übersetzen gedenket, soweit ziehet man auch die Kohlen herum; inzwischen mus bei dem Reisigfeuer fleißig geschüret werden, damit die kleinen Kohlen nicht so über einander liegen bleiben, und die aufschlagende Hitze dämpfen oder zurückhalten. Auch thut das Reisholz alsdenn, wenn der Ofen erst mit kleingeschlagenen Fichten- und Kiefern-Holze recht durchgeheizt ist, ganz gute Dienste.

Man mus, wenn man es haben kann, trocknes und kleingespaltenes Holz zum Heizen der Backöfen nehmen; und vorzüglich Weiß- und Rothbüchenes, und solche Arten von weißem Holze, welches geschwind brennet, ohne daß man es erst beim Feuer trocknen darf, wie man mit dem Eichen- und andern großen Holze thun mus, das leicht schwarz wird. Das eichene Scheit- oder Zacken-Holz ist das schlechteste zum Backen, weil es keine schnelle Flamme giebt.

Man hat den Gebrauch, das Holz in dem Backofen auf die Treuge zu legen, wenn das Brod ausgeschoben worden ist; dieses Verfahren aber setzt die Bäcker vielmahls in Feuersgefahr; denn das in dem Ofen getrocknete, und aus dem Ofen sogleich, wenn es noch in vollem Rauchen ist, wiederum in Haufen gesetzte Holz fängt manchmahl Feuer, ohne daß man es merket. Diese Ausdünstungen, welche beim Abtrocknen aus dem Holze gehen, können auch dem Ofen einen übeln Geruch und böse Eigenschaften geben, ob es gleich scheint, als wenn alle Feuchtigkeit bei dem Trocknen des Holzes aus dem Ofen herausgezogen sey. Die Erfahrung lehret, daß nur ein kleiner Umstand bei der Feuerung verursachen kann, daß die Nahrungsmittel, die man mittelst Feuers zubereitet, einen schlechten Geschmack bekommen; und Maloum erzählet, daß ein Ofen, der dem Herzoge de la Valliere zugehörte, und mit alten grün angestrichenen Kattunwerke geheizt wurde, dem darinn gebakkenen

Digitized by Google

kenen Brode die vergiftete Eigenschaft des Grünspans beigebracht habe.

Die Bäcker wissen, ohne den Grund davon angeben zu können, daß der erste Schuß Brod nicht so gut ist, als die folgenden Schüsse, wenn er auch von eben demselben Teige ist. Dieses rührt zum Theil daher, weil der Ofen, welcher vielmahl hintereinander gefeuert worden, rein ist; denn hierinn ist es mit den Oefen, wie mit den Stuben, beschaffen.

Hierbei ist noch zu merken, daß das im Backofen getrocknete Holz an seiner Güte Verlust erleidet; es ist wie altes Holz, es giebt nicht so viel Hitze, und folglich mus man mehr verbrennen. Hiernächst ruinirt auch einen Ofen nichts mehr, als wenn man nasses oder grünes Holz auf die Treuge hineinleget, und es wieder herausnimmt.

Soll ein Ofen gehörig geheizt werden, so mus man die glüenden Kohlen manchmahl aus einander stossen, damit die Hitze in allen Theilen des Ofens gleich stark sey; und wenn man denselben mit gespaltenen Scheiten heizet, so mus man von Zeit zu Zeit die glüenden Kohlen herausnehmen, damit der Heerd nicht mehr durchhitzt werde, als die Kappe.

Den Ofen beholzen, Fr. charger le four, und mettre une charge au four, heißt gemeiniglich nichts anders, als Holz und andere verbrennliche Sachen in denselben legen, um ihn zu heizen, oder auszutrocknen. Was die Zeit anbetrifft, wie lange man feuert, so ist solches gemeiniglich $\frac{3}{4}$ Stunden, etwas mehr oder weniger, je nachdem der Ofen beschaffen ist, da man ihn heizet. Ist er ganz kalt, so gehören zwo Stunden dazu, wenn er wohl durchgeheizet werden soll; hat man hingegen erst Brod ausgeschoben, so darf man nur $\frac{1}{2}$ Stunde haben, um ihn wieder zu heizen. Man mus, je nachdem der Ofen sehr, oder nicht sehr, ausgekühlt ist, und je nachdem man länger oder kürzere Zeit über dem

Digitized by Google

Heizen zubringt, auch mehr oder weniger holzen. Bei den ersten Schüssen mus der Ofen mehr geholzet werden, als bei den leztern, wenn man nehmlich viele Schüsse hinter einander bäckt. Man hat in dem Hôtel-Dieu zu Paris einen Versuch damit gemacht, und befunden, daß man bei dem ersten Schusse, zur Holzung des Ofens, dreimahl mehr Holz, als zum fünften Schusse, haben mus, und daß man auf dem zweiten Schuß die Hälfte mehr Holz verbrennet, als zum fünften; kann also ein Bäcker nicht mehr als 3 Schüsse hintereinander backen, so gewinnet er nicht so viel dabei, als ein Bäcker, der 6 Schüsse bäckt, weil man, wenn der dritte Schuß vorbei ist, nicht mehr viel Holz haben darf, um dem Ofen die gehörige Hitze zu geben. Man hat bemerkt, daß man nach dem fünften Schusse nicht nur nicht mehr verringern, sondern sogar wiederum vermehren müsse.

Die Heizung des Ofens ist zwar beim Brodbacken nicht eben das schwerste; inzwischen gehört doch Erfahrung und Einsicht dazu, wenn er wohl durchhitzt werden soll. Ist die Hitze gar zu groß, so wird sie das Brod verbrennen, und zum Stocken bringen, welches im Französ. avir genennet wird, ohne daß es gehörig ausgebacken ist, und in dem Ofen, wie es seyn sollte, die völlige Zurichtung erlangt hat. Ist hingegen die Hitze des Ofens gar zu schwach, so verliert der Teig sein Wasser, und trocknet aus, ohne durch und durch ausgebacken zu werden.

Es ist auch zur gehörigen Holzung des Ofens gut, daß man die Beschaffenheit des Mehles und des Teiges kenne, den man backen will. Zum Teige von gutem Mehle darf der Ofen nur mäßig geheizt werden; inzwischen giebt es auch gute Mehlarten, welche zu solchen gehören, die einen heißern Ofen erfordern. Zu dem schlechten Mehl wird auch ein wärmerer Ofen erfordert, als zum guten; daher die Bäcker zu sagen pflegen, daß die schlechte Waare schwerer zu backen sey, als die gute.

Der

Digitized by Google

Der Heizer des Ofens kann nach dem Grade der Hitze, den der Ofen das leztemahl gehabt hat, und nach der Zeit, in welcher er seine Hitze verloren hat, urtheilen, ob der Ofen heiß genug ist, oder nicht. Das erstemal ist es allemahl ungewisser zu wissen, ob der Ofen gehörig durchhitzt ist, als die folgenden mahle. Auch an der Kappe des Ofens kann man sehen, ob er Hitze genug hat. Er mus über und über so erhitzt seyn, daß das Gewölbe davon weiß aussiehet; wenn es eine graue Farbe hat, so ist es nicht warm genug; wenn die Kappe vom Rauche braun oder schwarz ist, so fängt es erst an warm zu werden; die fortgesetzte und vermehrte Hitze löset alsdenn das oeligte Wesen des Russes, von dem sie schwarz wurde, auf.

In England pflegt man, um die Hitze des Ofens zu erfahren, soviel Mehl, als man in 3 Fingern fassen kann, vorn ins Mundloch zu legen; wenn dieses sogleich braun wird, so hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze; wird es zu schwarz, so ist er zu heiß; bleibt es aber weiß, so ist er noch nicht heiß genug.

Die Hitze des Ofens stehet nicht nur mit der Menge und Beschaffenheit der Dinge, die man zum Heizen nimmt, sondern auch mit der Zeit, wie lange man ihn heizet, in Verhältniß. Schiebet man das Brod ein, ehe der Ofen völlig durchhitzt ist, so bäckt das Brod nicht gehörig; es wird zwar obenher Farbe bekommen, weil nehmlich die Kappe des Ofens am ersten erhitzt wird; unten aber, wo das Brod auf dem Heerde aufliegt, wird dasselbe nicht genugsam ausgebacken seyn. Hat man im Gegentheil den Ofen zu sehr geheizt, oder ist er gar zu geschwind erhitzt worden, oder hat man ihn, um ihn in der Wärme zu erhalten, bis das Brod zum Einschieben gut ist, warm zu halten gesucht, und die glüenden Kohlen darinn gelaßen, so wird die Hitze im Ofen ungleich, weil die glüenden Kohlen nicht sowohl die Kappe, als vielmehr den Heerd, erhitzen. In diesem Falle wird das Brod

Digitized by Google

unten ausgebacken, ja sogar verbrannt, oben aber zu wenig gebacken seyn, und keine Farbe haben.

Wenn man mit großen Scheiten heizet, so mus man, nachdem der Ofen beinahe warm genug ist, die glüenden Kohlen gegen das Mundloch zu schüren, und in das Mundloch etwas kleingehacktes und trockenes Holz legen, um ein helles Feuer zu machen, welches die Kappe erhitzet; und hierunter wird das verstanden, was man den Ofen vorne heizen, Fr. chauffer à bouche, nennet; denn man macht im Anfange das Feuer tiefer in den Ofen und mehr auf die Seite; nachher aber wird das Mundloch mehr geheizt, als die andern Theile des Ofens.

Manchmahl geschiehet es, daß der Ofen eher erhitzt ist, als die Brode ihre Zurichtung haben; in diesem Falle mus man die Kohlen an die Rundung des Ofens schüren, und das Mundloch mit einigen Stückchen Holz, die man kreuzweise auf einander leget, heizen. Die Flamme dieses Holzes löschet die glüenden Kohlen aus, und sie werden schwarz; und auf solche Art unterhält man den Grad der Hitze, den der Ofen haben soll.

Der veste Teig hat längere Zeit, seine Zurichtung zu erhalten, und zum Backen nöthig, als der weiche Teig. Bäckt man vestes Brod, so läßt man die Kohlen länger im Ofen, als wenn man weiches zu backen hat. Es ist, wenn das Brod gehörig gebacken werden soll, sehr schwer, die Uebereinstimmung zwischen der Zeit, da der Teig aufgehet, und der Zeit, binnen der man den Ofen heizet, genau zu treffen. Es mus so gemacht werden, daß der Ofen zu eben der Zeit genugsam durchhitzt sey, wenn die Brode ihre Gahre haben; und dieses genau zu treffen, ist desto schwerer, da sogar die Temperatur der Luft hinderlich seyn kann.

Uebrigens ist es besser, wenn der Ofen Hitze genug hat, ehe der Teig aufgegangen ist, als wenn der Teig völlig fertig ist, und der Ofen noch zu wenig Hitze hat; denn

Digitized by Google

denn man kann indessen, da der Teig vollends aufgehet, den Ofen auf vorbeschriebene Art, indem man einige Stückchen Holz hineinwirft, warm erhalten. Ist man hingegen gezwungen, das Brod, wenn es seine Gahre erhalten hat, noch stehen zu laßen, weil man es noch nicht einschieben kann, so übergährt der Teig, und das Brod gehet, wenn es eingeschoben worden ist, nicht auf; es wird platt, und hat nicht die gehörige Güte.

Hat man 2 Backöfen auf einmahl zu heizen, so heizet man den einen $\frac{1}{4}$ Stunde eher, als den andern, weil das Einschieben des Brodes in einen Backofen von 8 bis 9 Fuß gemeiniglich $\frac{1}{2}$ Stundt beträgt.

Die Anweisung, einen Backofen nach allen seinen Theilen recht zu bauen, entlehne ich aus Hrn. Landbaumeister J. G. Angermanns allgem. pract. Civil-Baukunst, Halle 1766, 8. S. 281 — 283. Fig. 58, stellet einen Backofen von der Seite im Durchschnitte vor, in welchem 6 Berlinische Scheffel Mehl gebacken werden können. Solcher ist 11 Fuß lang, 7 Fuß und 8 Zoll in die Runde breit; und am höchsten Orte des Gewölbes 2 Fuß 4 Zoll hoch.

a stellet den aufgemauerten Heerd vor, welcher 4 Fuß und 6 Zoll hoch ist; b den Ofen selbst; d die Mündung oder das Einschiebe-Loch; c die Züge über dem Gewölbe; e den Löschtrog, welcher von Stein ist, und voll Wasser stehet, damit man den Strohwisch bei der Reinmachung des Ofens eintauchen kann.

Fig. 59 stellet die Größe des Heerdes vor, auf welchem der Ofen nach seiner Gestallt stehet, welcher 11 Fuß von der Mündung bis ans Ende lang ist, 7 Fuß aber und 8 Zoll zur Breite hat. Die 4 Löcher a stellen die Züge vor, welche in dem Gewölbe befindlich sind, und durch dasselbe in die Höhe geführet werden. Sie gehen alsdenn vorn an der Stirn über der Mündung des Hitzloches heraus, und zwar so, daß die hintersten über den vordersten weggeführt sind. Diese Löcher haben vorn an der Stirn ihre Stürzen, um sie beim Heizen zu öffnen, und beim Backen zuzumachen; da man denn beim Heizen, wenn das Feuer hinten brennt, die vordersten Züge öffnet, und die hintersten zumacht; brennt aber das Feuer vorn, so macht man

Digitized by Google

die vordersten Züge zu, und öffnet die hintersten Züge, so wird der Ofen egal heiß.

Fig 60 stellet einen Ofen von vorn vor: als a den Heerd; b die Mündung zum Einschieben; c den Ofen; d ein kleines Zugloch zum leuchtenden Feuer beim Einschieben; e die Zuglöcher der hintersten Züge; f die Zuglöcher zu den vordersten Zügen.

Will man nun einen Backofen nach der Quantität des Mehls, so darinnen gebacken werden soll, proportioniren, oder nach richtigem Verhältnis anlegen und einrichten, so ist folgende Tabelle, in Absicht seiner Länge und Breite, zu merken.

Berlinische Scheffel Mehl.	Länge des Ofens.		Breite des Ofens.		Höhe des Gewölbes in der Mitte.		Zahl derer zu backenden Brode.
	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	
12	14	—	12	—	2	8	72
11	13	8	10	9	2	6	66
10	13	—	9	8	2	4	60
9	12	8	9	—	2	2	54
8	12	—	8	—	2	—	48
7	11	9	8	4	2	—	42
6	11	—	8	—	2	—	36
5	10	—	7	—	2	—	30
4	9	—	6	—	1	10	24
3	8	—	5	6	1	8	18
2	7	—	4	—	1	6	12
1	5	—	3	—	1	4	6

N. B. Die hier angegebenen Brode sind rund, und haben übers Creuz 1 Fuß und 6 Zoll; ihre Höhe aber in der Mitte beträgt 6 Zoll.

Nach dieser Tabelle wird man also, wenn zuvor die Quantität des Mehls und derer Brode, so darinn gebacken werden soll, festgesetzt worden, einen Ofen proportioniren, und ihm seine erforderliche Größe geben können.

Eine andere Zeichnung eines Backofens, findet man bei Hrn. Malouins Bäckerkunst, auf der zehnten Kupfertafel.

Einen besondern Ofen, welcher zum Gebrauch der Armeen im Felde, von Herrn Faiguet in Frankreich erfunden, und von demselben im Jahre

1761

Digitized by Google

1761 der Akademie vorgestellt worden ist, findet man Fig. 61, 62, 63 und 64 abgebildet.

Es ist ein irdener Ofen, den man tragen kann, mit 4 Seiten A (Fig. 62), deren jede 15 bis 16 Zoll breit, und ungefähr 30 Zoll hoch ist. Ausser der Oeffnung des Heerdes B, welche ordentlicher Weise in einer von den senkrecht stehenden Seiten angebracht ist, hat dieser Ofen an einer andern Seite eine noch viel größere Oeffnung C, welche man, nach Belieben, vermittelst des Thürchens D, auf- und zumachen kann. E ist die Röhre des Rauchfangs des Ofens. Durch diese Oeffnung des Ofens C stecket man das Oefgen F hinein, welches eine Art von einem blechenen Kasten ist, den man auf einer Seite bei G aufmachen kann. Dieses Oefgen ist inwendig durch kleine eiserne Schienen in 3 Theile abgetheilt; auf diese Schienen leget man Eisenbleche, um 3 Fächer zu machen, in welche man die Brode legen kann; oder diese 3 Bleche werden auf ein eisern Gestelle H in 3 Stockwerken über einander gelegt, welches man durch die Oeffnung G in das Oefgen F setzet. Dieses Oefgen F füllet den größern Ofen A, in welchem es sich befindet, nicht ganz aus. Es wird von einer Unterlage von Thon J getragen, in welcher eine Platte angebracht ist, die ein Marienbad K macht, welches sich zwischen dem Heerde des größern Ofens und dem Boden des Oefgens befindet. Auf solche Art wird die Hitze in dem untern Theile des blechenen Oefgens gemäßigt, und der andern Hitze, die um dasselbe herum ist, gleich gemacht; daß also die Brode, die sich oben in den blechenen Kasten, und die, so sich unten befinden, binnen 1½ Stunden durch das Reverberirfeuer völlig ausgebacken werden. L. L. sind die blechenen Platten, welche zum Fächern dienen.

Fig. 63 zeiget einen geometrischen Aufriß von dem Durchschnitte dieses Ofens. Man bemerket in demselben die über einander gestellten blechenen Schienen A, A, A. B ist der Durchschnitt des äussern Ofens. C, die Oeffnung, durch welche man das Brod auf die Bleche legt. D ist der Raum, durch welchen der Rauch des Ofens ziehet, und nach dem Rauchfange E zugehet.

Fig. 64 stellet die Grundfläche dieses Ofens vor.

Eine Beschreibung und Zeichnung einer von Herrn Boudin erfundenen tragbaren Küche, in welcher man ohne Feuer, (bloß vermittelst glüender Bolzen) allerhand Fleisch kochen und Backwerk garmachen kann, siehe unter Küche.

Einen

Digitized by Google

Einen Versuch zu Einrichtung eines Backofens mit Steinkohlen zu backen, in einem Sendschr. von Hrn. B.... an Hrn. Hofr. Gleditsch, d. d. Berlin, v. 4 Sept. 1770, findet man im 6 St. des III B. der Berl. Sammlungen ꝛc. 1771, 8. S. 565—580. Zu einem solchen mit Steinkohlen zu heizenden Backofen, welchen Fig. 65 abbildet, wird folgendes erfordert:

1. Soll der Ofen mit seiner Grundfläche auf einem trockenen Boden stehen, und wenn dieses nicht völlig zuverläßig ist, so mus der Fuß mit einem kleinen Gewölbe, wenigstens 6 Zoll hoch, unterzogen werden, damit man sich des Abzuges der Feuchtigkeit versichert halten kann, wie der Prospectriß B, h. zeiget.

2. Soll die Mauer nach dem Grundriße A, d. d. d. d. von guten Rathenauer Steinen, 2 Steine dick und 3 Fuß hoch, bis zum Mundloche B, d. aufgeführt werden. Am Fuße bleibt eine Oeffnung zum Windfange B, e. 1 Fuß im Viereck.

3. Die inwendige Höhlung dieses Fußes A. a. a. mus mit solchen Steinen angefüllt werden, die viel Hitze an sich nehmen, und lange an sich behalten, welches die Kieselsteine nebst gewaschenem Flußsande am besten verrichten können, dafern sie mit diesem wohlgetrockneten Sande, Schicht vor Schicht, als ordentliches Pflaster, bis oben aus gepflastert werden. Zulezt wird alles mit eben solchen Sande abgeebnet, und die übrige Heerdfläche mit eisernen Platten 1½ Zoll dick, von dem besten gegossenen Eisen, bedeckt, weil ein schlechtes Gußeisen von der Hitze und der Feuchtigkeit des Brods unfehlbar zerspringen würde.

Die Zeichnung des Grundrisses A, a. a. e. e. giebt in punctirten Linien zu erkennen, daß solches am schicklichsten mit 4 Platten von verschiedener Größe geschehen kann.

Dieses ist also der eigentliche Heerd, worauf das Brod zum Backen gelegt wird. Wenn nun das Eisen unter allen Materialien, die wir zum Bau der Oefen anwenden können, den dichtesten Cörper hat, und also vor allen andern die mehreste Hitze, auch am geschwindesten annehmen, und am längsten an sich halten kann: so mus, meines Erachtens, mit der vorher erwähnten Unterstützung der Kieselsteine, die größte Ersparung einer jeden Art der Feuerung erfolgen, insoweit der Heerd sowohl von Seiten der Baumaterialien, als seiner erforderlichen Einrichtung, als ein Haupttheil des Ganzen, das Seinige vorzüglich beitragen kann. Denn, da durch den Abzug B, h das Eindringen der Feuchtigkeiten in das Gemäuer des Ofens verhütet

Digitized by Google

hätet wird: so kann auch den natürlichen eigenthümlichen Kräften unserer Materialien nichts mehr hinderlich seyn, die Hitze des Feuers nach ihrem Maaß und Geschwindigkeit anzunehmen und an sich zu halten. Weder der Schwefel noch die Vitriolsäure der Steinkohlen kann die eisernen Platten, wegen ihrer Lage, angreifen, weil sie in ihrer natürlichen Dunstgestalt aufsteigen, und also die Wände und innern Gewölbe am meisten anfallen.

Das inwendige Maaß des Ofens oder der Heerdfläche war mir willkührlich; daher habe ich 5 Fuß im Quadrat angenommen, um eine Zeichnung der Absicht gemäß zu verfertigen; und es muß ein jeder Bäcker nach dem Quadrat und der Art seines Backwerks, die Größe des Heerdes und des Mundlochs selbst angeben. Der Unterscheid der Größe kann so stark nicht seyn, daß die übrige Einrichtung deshalb eine sonderliche Veränderung nöthig hätte.

4. Muß ein starker Windzug, zu Abführung der scharfen Dämpfe, angebracht werden, welches auch überdies, zu Erregung einer Flamme, bei Steinkohlen besonders nothwendig ist.

Das kleine Gemäuer im Grundrisse A, e. e. e. bildet den Windfang, 16 Zoll lang, und 13 Zoll breit; b zeiget den untersten Ausgang desselben, wie bei B, e. 1 Fuß im Quadrat, zu sehen. Dieser Windfang steiget nach dem Durchschnittsriß C, von e. g. bis an die Rosten c, 2 Fuß 4 Zoll; allda erweitert er sich auf beiden Seiten 1½ Zoll, welches einen Platz machet, darauf die Roste mit ihren 2 langen Stäben ruhen. An eben dieser Stelle C über dem Roste, welche 2 Zoll hoch ist, verbleibt also der Steinkohlensack 6 Zoll tief, um die Kohlen bei dem starken Windzuge beisammen zu halten. Der Rost C hat im Lichten 16 Zoll Länge und 12 Zoll Breite. Ein Roststab ist 12 Zoll im Lichten lang, und 1½ Zoll stark. Der ganze Rost bestehet aus 6 oder 7 Stücken, welche über Ecke in zwei Schienen oder langen Stäben vernietet werden, die 19 Zoll lang, 2 Zoll breit und 1½ Zoll dick seyn müssen.

5. In eben diesem Grundriß A findet sich die Grundlage der Rauchröhre f; diese ist 10 Zoll im Viereck, und ihr Gemäuer 1 Stein dick. Die beiden schiefen Linien, die von g auf f stoßen, zeigen den trichterförmigen Anfang der Rauchröhre auf dem Heerde inwendig im Ofen an, um ein starkes Anstoßen und Zurückprallen des Rauches zu verhüten, und den Ausgang zu erleichtern, welches in dem Querdurchschnitt D bei a vorgestellet wird. Der darüber gezogene Bogen, eines halben Steines

Digitized by Google

nes stark, ist hier zur Tragung der Mauer unumgänglich nöthig, weil daselbst die ganze Sammlung von Schwefeldampf durchgehet; daher keine eiserne Stäbe zur Unterlage statt finden, indem sie in sehr kurzer Zeit zerfressen seyn würden. C zeiget die Erhöhung des Mundlochs a der Rauchröhre an, welche 3 Zoll oder eine flache Lage Steine ausmacht. In dem Durchschnitte C ist die ganze Rauchröhre f. f. zu sehen, die im Viereck 10 Zoll weit und 6 Fuß lang ist. Wenn nun der Windfang bis an die Fläche des Heerdes 3 Fuß hoch ist, so haben wir einen Canal, 9 Fuß lang, der gewiß nicht soviel Schwefeldampf im Ofen laßen wird, daß das darinn gebackene Brod davon etwas annehmen könnte; es müste denn der Bäcker, aus Nachläßigkeit oder Vorsatz, den Schwefeldampf mit sammt dem Brode eingesperrt haben.

6. Ist zwar das Gewölbe nach dem Standrisse B, b. b. sowohl in- als auswendig nach gebrannten Steinen gezeichnet, aber nur darum, weil wir sogleich keine andere haben, und es wird im Nothfall mit Rathenauer Steinen auch angehen, nur daß ein ansehnlicher Vortheil am Brande, an öftern Ausbesserungskosten und an der Zeit, verloren gehet; besonders, wenn der Bäcker etliche Tage nicht backen kann, welches sich bei Steinkohlen allerdings öfters, als bei Holzfeuerungen, ereignen wird.

Der Stein, wovon das inwendige Gewölbe am vortheilhaftesten nach allen nöthigen Eigenschaften anzulegen ist, muß ein vester und derber Sandstein seyn, und zwar von derjenigen Sorte, die wir zu Gestellsteinen in den Hohenöfen zum Eisen- und Kupferschmelzen gebrauchen. Daß dieser Stein den Schwefel und dessen Säure, in dem heftigsten Schmelzfeuer, beinahe ein ganzes Jahr aushält, können alle Eisen- und Kupferhütten durch unwidersprechliche und richtige Erfahrungen beweisen; daß er aber nächst dem Kieselstein die größte Hitze vor allen übrigen Bausteinen annimmt, rühret daher, weil er aus lauter kleinen Kieselsteinen zusammengebacken ist. Daß er auch, unter öfterer Wiederhohlung, ohne Schaden mehr Feuchtigkeit, als ein Brandstein verschlucke, und durch Ausdünstungen wieder von sich geben kann, ist schon von dem gemeinen guten Sandstein sowohl den Bauleuten, als besonders denen, die von Sandstein auf feuchtem Grunde erbauete Häuser bewohnen, zu ihrem Ungemach, eine sehr bekannte Sache. In der That muß ein solcher Stein, meines Erachtens, einen sehr dauerhaften Backofen geben, da dessen Hitze und der Schwefel in den Steinkohlen

Digitized by Google

kühlen, der beim Verbacken täglich verbrannt wird, gegen die Hitze eines Hohenofens, und gegen die Menge des Schwefels, welcher darinn, sonderlich beim Kupferschmelzen, in eben der Zeit verbrannt wird, beinahe in keine Vergleichung zu bringen ist. Aus solchen Steinen kann das inwendige Gewölbe 10 Zoll dick, aus 8 Stücken, und die hintere und vordere Wand, jede aus 3 Stücken, zusammengesetzt werden. Zur Verbindung kann der Mörtel aus 1 Theil guten feuerbeständigen geschlämmten Thon und 2 Theilen gewaschenen Flußsande gemacht werden. Diese Steine haben kein besonderes Kennzeichen. Man muß aus der Erfahrung wissen, welcher Steinbruch dergleichen feuerbeständige Steine liefert.

7. Damit nun dieses inwendige Gewölbe seine Hitze desto besser zusammen halten kann, so hat man das äussere Gewölbe von wohlgebrannten lockern Mauersteinen, die weniger Wärme und viel Feuchtigkeit einsaugen, mit einem guten Lehm zu verfertigen. Solchergestallt ist das äussere Gewölbe als eine Decke anzusehen, die das innere darum warm hält, weil es ihm eine große Menge Feuchtigkeit entziehet, welche das innere Gewölbe nothwendig mehr abkühlen würde, wenn sie alle, ohne Abgang, dabei verbleiben sollte; das würde aber unfehlbar geschehen, wofern diese Feuchtigkeit nicht in einen andern Cörper übergehen könnte, ohne und bevor sie von der freien Luft abgekühlet würde. Eben so hat man mit der vordern und hintern Wand zu verfahren. Diese Wände, und also auch das Gewölbe, müssen im Lichten die Höhe von 2 Fuß überschreiten, und so muß auch die Höhe des Mund- oder Ofenlochs d. nicht ohne dringende Noth über 1 Fuß, und die Weite nicht über 20 Zoll, gemacht werden, wenn man auch gleich den Heerd des Ofens größer verlangen sollte.

8. Ist noch in dem Durchschnitt C, b. eine eiserne Platte, und bei h in der Rauchröhre ein Schieber zu merken, welche beide Stücke mit dem Schieber des Windfanges B, e. zur bequemen Regierung des Ofens unumgänglich erfordert werden. Denn sobald der Ofen geheizt wird, müssen beide Schieber völlig auf, die Platte b aber von dem Kohlensacke in der Mündung des Ofens, vermittelst eines Feuerhaakens, abgezogen werden. Sobald aber der Ofen seine gehörige Hitze hat, wird die Platte sogleich wieder über die brennende Steinkohlen, und der Schieber des Windfanges zugezogen; alsbald ist alles gelöscht, und alles Dampfen muß aufhören. Ein paar Minuten sind vielleicht hinlänglich, den noch schwebenden Schwefeldampf

zur

Digitized by Google

zur Rauchröhre hinunterlaufen; alsdenn wird der Schieber h auch zugemacht werden. Nun wird das Brod eingesetzt, und während dieser Arbeit kann das Dampfloch, welches sich mitten im Gewölbe des Standrisses B, g, und im Durchschnitte C, i, nebst einer dabei liegenden Fliese befindet, geöffnet werden: so wird sich, wegen der gemachten Bewegung, aller Dampf völlig verziehen; und wenn alles Backwerk darinnen ist, wird sowohl die Thüre des Mundloches, als das Dampfloch mit der Fliese zugemacht. Wenn nun das Backwerk solange gestanden, daß der Ofen merklich mit Dämpfen angefüllt ist: so wird die Fliese von dem Dampfloche ein paar Minuten abgezogen, und der Dampf herausgelaßen, und dieses kann, nach Gutbefinden, den Umständen gemäß, öfters geschehen. Wird dieses fleißig beobachtet, so wird bei Einer Hitze sehr viel Backwerk gemacht, oder doch bei dem zweiten Backen nur sehr wenig nachgeheizt werden dürfen.

Wegen der Platte b und des Schiebers h ist noch zu erinnern, daß die Platte kaum ½ Zoll dick seyn darf, weil sie zum Hin- und Herschieben nicht zu schwer seyn muß; der Rahmen aber, worinn der Schieber h läuft, muß 1 Zoll ins Gevierte weiter seyn, als die Rauchröhre ist, damit er ½ Zoll von der Mauer vor dem Schwefeldampf bedeckt sey.

Nun ist nichts mehr übrig, als daß der Ofen auch mit einem guten bindenden Lehm beworfen, und, indem er noch nicht ganz trocken ist, mit einem nassen Streichbrett abgerieben, auch wohl aufgedrückt werde: so hält diese Bekleidung alsdenn viel besser, als wenn sie, wie man pflegt, nur mit der Kelle angeworfen wird.

Die Backöfen sind kein geringer Gegenstand der Policei. Sowohl die höchstnöthige Abwendung aller Feuersgefahr, als die eben so nöthige Vorsorge vor die möglichste Ersparung des fast allenthalben immer mehr abnehmenden, und daher im Preise beständig aufschlagenden, Holzes, sind wichtige Bewegungsgründe, warum die Policei die Erbauung und Einrichtung der Backöfen, so in den Städten, wie auf dem Lande, nicht jedermanns freiem Belieben und Willkühr überlaßen kann. Es sind auch die Backöfen der landesherrlichen Cammer keine gleichgültige Sache; indem dieselbe bei schicklicher Anlegung der Zwangbackösen auf den Domainengütern

und

Digitized by Google

und Aemtern, durch den erhaltenden Backofenzins, die landesherrlichen Einkünfte zu vermehren gute Gelegenheit findet.

Wenn wir hier von Backöfen handeln, so verstehen wir dadurch nur solche, worinnen Brod gebacken wird, und die sich sowohl in den Städten als auf dem Lande befinden, nach ihrer Einrichtung aber entweder herrschaftliche, Zwang- und Gemeinde-Backöfen, oder auch Haus- und Privatbackösen sind; nach ihrer Bestimmung hingegen theils zum Brodbacken auf den Kauf, theils bloß zum Hausbacken, gebraucht werden.

Es ist annoch in vielen, sonderlich in kleinen, Städten der alte Gebrauch beibehalten, daß sich ein jeder einen Backofen setzen, und darinnen zu seines Hauses Nothdurft backen darf. Man pfleget es auch, wenn es sicher und ohne besorgliche Feuersgefahr geschehen kann, bei solcher Observanz bewenden zu laßen. Nur wird es in Ansehung des Gebrauchs dieser Backöfen nicht allenthalben gleich gehalten. In denen Ländern, wo eine gute Policei ist, und wo man auf den ordentlichen Zusammenhang des Nahrungsstandes bedacht ist, wird, dem Bäckerhandwerk zum Besten, nicht erlaubt, andere in dergleichen Backöfen backen zu laßen, noch wenigen für andere Leute zu backen; da hingegen an andern Orten ein jeder in seines Nachbars oder guten Freundes Ofen backen darf; das Backen aber zum Verkauf wird und kann wohl nirgends denen, so keine zunftmäßige Bäcker sind, verstattet werden.

In großen und mittelmäßigen Städten hingegen findet man die Backöfen gemeiniglich nur bei den Bäckern. Sie mögen nun bei diesen, oder in jedem Bürgerhause, seyn: so hat die Policei darauf zu sehen, daß sie dergestallt gebauet werden, damit sie keine Feuersgefahr veranlaßen können. In den Königl. Preussischen Landen ist daher verordnet, daß die Backöfen nicht gegen Holz, sondern tüchtige Mauern, und überall wohl,

Digitized by Google

zum wenigsten 2 Mauersteine oder 2 Fuß dick, an welchen doch herum keine hölzerne Stühle, Balken noch Schwellen befindlich seyn müssen, verwahret, diejenige aber, so bei der Feuervisitation nicht also gebauet befunden werden, sofort eingeschlagen werden sollen.

Eine andere Vorsorge der Policei vor die Backöfen bestehet darinn, daß dieselben auf solche Art gebauet werden, damit, soviel als immer möglich, das Holz dabei gesparet werde. Man sollte denken, daß die Leute, und besonders die Bäcker, hierzu die Vorsorge der Policei nicht nöthig hätten, indem sie schon von selbst darauf bedacht seyn würden, wie sie, ihres eigenen Nutzens wegen, ihre Backöfen verbessern könnten. Allein, man findet auch hier, wie bei vielen andern Dingen, daß das Vorurtheil und die liebe alte Gewohnheit, bei den mehresten Menschen vom Handwerksstande annoch so tief eingewurzelt ist, daß sie sich, aller Ueberzeugung ohnerachtet, dennoch nicht eines beßern belehren laßen wollen. Die Policei mus sich also, des gemeinen Bestens wegen, ins Mittel schlagen, und durch allerhand wohlüberlegte Mittel und Wege, doch aber allezeit auf eine glimpfliche Art, weil man hier durch Befehle und Zwang wenig ausrichten würde, die Sache zu befördern suchen.

Wir kommen nunmehr auf die Backöfen auf dem Lande; und da treffen wir solche von verschiedener Art und Einrichtung an, davon die eine immer besser und nützlicher ist, als die andere. In einigen Ländern ist der Gebrauch, daß ein jeder Bauer seinen Backofen in seinem Hause hat; und an andern Orten hat er solchen vor seinem Hause an der Straße und herum frei. In beiden Fällen ist der Bauer sein eigener Bäcker. Da die Bauernhäuser von Holz oder Wellerwänden gebauet, und an den wenigsten Orten mit Ziegel- sondern vielmehr mit Schindel- Rohr- oder Stroh-Dächern versehen sind: so siehet man leicht ein, wie gefährlich die Backöfen, so in dem Hause angebracht sind, seyn müssen.

Digitized by Google

sen. Viele Dörfer, so durch selbige in Brand gerathen, und gänzlich in die Asche geleget worden, haben solches zu ihrem größten Schaden erfahren. Es werden, aus dieser Ursache, dergleichen Backöfen in verschiedenen Landen, wie z. E. in den Königl. Preussischen, nicht mehr geduldet; sondern sie müssen entweder mit aufgemauerten Schornsteinen und Windkehren versehen seyn, und wenigstens 30 Schritte von den übrigen Gebäuden auf der Dorfstraße, oder auch vor dem Dorfe und an dessen Ende, angeleget, und mit einem Schauer für den Regen bedecket werden; und wenn ihn ja jemand in dem Hause haben will, so mus er solchen in eine tüchtige Brandmauer legen, den Busen zureichend verkleiden und rein halten, auch den Ofen selbst mit Dachpfannen behängen.

Die eigenen Backöfen, sonderlich die in den Häusern, haben zwar in vielen Stücken einen Vortheil. Man kann sie nach seiner Gemächlichkeit brauchen, wie und wenn man will, und darf sich dabei nicht nach andern richten. Hat man seinen Backofen im Hause, so hat man nicht nöthig, den Teig und das Holz, so wie nachmahls das Brod selbst, über die Straße zu tragen. Man vermeidet dabei alle Verhinderung und Versäumnis, auch wohl Zank und Streit, und kann endlich sein Obst nach seinem Gefallen dörren. Allein, alle diese Vortheile überwiegen bei weitem nicht die große Gefahr, die dabei stets zu besorgen ist. Und wenn man das viele Holz erwäget, was eine so große Menge Backöfen in einem Dorfe jährlich unnöthiger Weise verzehret, und dieses sodenn auf ein ganzes Land berechnet: so wird man vollkommen überzeuget werden, daß die Abschaffung derselben so nützlich als nothwendig ist. Wir werden weiter unten eine Probe von einer solchen Berechnung, sowohl in Ansehung dieser eigenen, als der Gemeinde-Backhäuser, und wie sie sich in dem Holzverbrauch gegen einander verhalten, beibringen.

Digitized by Google

In andern Ländern findet man in einem jeden Dorfe nur Einen, und wenn es gar groß ist, nur zwei Backöfen, in welchen alle und jede Einwohner des Dorfes ihr Brod entweder selbst backen, oder durch einen eigenen Gemeindbäcker, um einen geringen Lohn, backen laßen. Anderwerts, wie z. E. in Thüringen, hat man die Sache noch besser eingerichtet. Mitten in jedem Dorfe, jedoch an einem freien und von andern Häusern abgesonderten Orte, ist ein großes Gemeindebackhaus erbauet, und entweder mit vorbeifließendem Bachwasser, oder gegrabenen Wasserbrunnen, versehen. Zu diesem Backhause ist ein besonderer der Bäckerei verständiger Mann bestellt, der, nach der Anzahl derer im Dorfe lebenden Menschen, wöchentlich 2, 3 und 4 Backtäge hält, und an solchen Tagen den Backofen zu allem nöthigen Gebrauch der Einwohner heizen mus; indem zugleich alles, was in Pfannen an Fleischwerk, Zugemüsen u. d. gl. gekocht und gebraten, oder sonst zum Essen zugerichtet werden kann, gegen Erlegung einzelner Pfenninge, mit gar gemacht wird. Der Lohn des Bäckers für jedes Brod und Kuchen ist sehr gering. Zur Heizung wird ihm, nach Proportion des Backwerks, so ein jeder Dorfseinwohner beibringt, etwas Stroh, zu halben und ganzen Schütten, weil das Holz daselbst rar ist, oder an denen Orten, wo noch etwas Holz vorhanden, ein sehr weniges an Reis- oder sogenannten Wellholze, gereichet. Der große Vortheil dieser Gemeindebackhäuser ist augenscheinlich. Dieselben sind vor den Feuersbrünsten sicher. Die Einwohner haben dabei keine Versäumnis, welche sie sonst, bei ihren einzelnen kleinen Backöfen, auf das Ofenheizen, Holzspalten und übrige Beschickung verwenden müssen. Sie haben dagegen noch den Vortheil, daß sie von ihrem Gemeindebäcker für den Anbau und die Erhaltung des Gemeindebackhauses, und der bei demselben befindlichen Bäckerwohnung, jährlich ein beträchtliches Pachtgeld genießen. Der größte Nutzen aber

Digitized by Google

aber bestehet in der großen Ersparung des Holzes. Wenn zu Erheizung eines Bauerbackofens, worinn $\frac{1}{2}$ Dresdner Scheffel Mehl verbacken wird, 12 bis 16 starke Holzscheite verbraucht werden: so würden im Gegentheil zum Verbacken eben so vielen und noch mehrern Mehles, bei einem solchen Backhause, kaum 2 dergleichen Scheite, nebst wenigen Dreiern Bäckerlohns, beizutragen seyn, maßen der einmahl durchwärmte große Ofen zum Fortheizen sehr weniges Feuer erfordert, auch den Teig von vielen Scheffeln mit einmahl fassen kann. Folgende artige und gründliche Berechnung, welche sich im 2 Bande der ökon. Nachr. S. 126, fgg. befindet, wird die große Holzersparung noch deutlicher zeigen.

Es wird ein Dorf von 50 Haushaltungen angenommen, und zu einer jeden werden, eine in die andere, 6 Personen gerechnet, jeder Person aber jährlich 5 Scheffel 2 Viertel 2 Metzen Dresdner Maaßes, zur Brodconsumtion, angesetzt; welches mithin in einer Haushaltung 33 Scheffel 3 Viertel, in 50 aber 1725 Scheffel, betragen wird. Der Gemeindebackofen hat mehrentheils 15 bis 16 Schuh in der Länge, und 7 bis 8 in der Breite, in der Höhe aber des Bogens $1\frac{1}{2}$ Schuh. Bei jedesmahliger Heizung können, ohne die Kuchen, 4 Dresdner Scheffel in solchem gebacken werden, und dieses kann in einem Tage dreimal füglich geschehen. Zu obigen 1725 Scheffeln müßte also der Ofen jährlich 431 mahl geheizt werden, und wenn solches jeden Backtag dreimahl geschähe, würden im Jahre 144 Backtage vorfallen.

Es ist eine bekannte Sache, daß man bei den zwei letzten mahlen des Tages nicht soviel Feuerung brauche, als das erstemahl. Die Erfahrung lehret, daß ein Bäcker zur ersten Heizung eines Backofens von obbesagter Größe 8 vierschuhige Scheite Kienholz, zur andern 6, zur dritten 4 Scheite, mithin jeden Backtag 18 Scheite, nöthig habe. Nach denen jährlich gerechneten 144 Backtagen, würden also das ganze Jahr über 2592 Scheite erfordert; das Kuchenbacken und Braten kann füglich mit eingerechnet werden.

Ein einzelner Bauerbackofen hingegen hat gemeiniglich 4 Schuh in die Länge, und 2 bis 3 in die Breite; und wenn es hoch kommt, können darinnen auf einmahl 2 Dresdn. Scheffel gebacken werden. Eine Haushaltung, so jährlich obgedachtermaßen

Digitized by Google

maßen 33 Scheffel 3 Viertel consumiret, wird also in dergleichen Backofen im Jahre 17 mahl feuern müssen; und da von einemmahl zum andern eine ziemliche Zwischenzeit verstreichet, folglich der Ofen jederzeit neuangebracht werden mus, so kann zu einmahliger Heitzung, wenn das Brod nicht verderben soll, nicht weniger als 6 Scheite von gemeldetem Holze gerechnet werden. Dieses thut in 17 mahlen bei jeder Haushaltung jährlich 102, bei 50 Haushaltungen aber 5100 Scheite. Wenn nun beiderlei Aufwand gegen einander gehalten wird, so erfordern die einzelnen Backöfen jährlich 5100, der Gemeinde-Backofen hingegen 2592 Scheite, mithin werden durch leztern 2508 Scheite jährlich erspart.

Wenn auch der Gemeindebäcker nur in Einem Backtage zweimahl backen könnte, und jeden solchen Tag das erstemahl mit 8, das zweitemahl aber mit 6 Scheiten, mithin zusammen mit 14 Scheiten, heizte, so würde er jährlich 215 Backtage, und darzu 3010 Scheite Holz nöthig haben, dadurch aber gleichwohl an demjenigen, was die einzelnen Backöfen consumirten, 2090 Scheite ersparen.

Wenn man, statt des Scheitholzes, mit Stroh oder Reisig bäckt, da wird sich das nehmliche Verhältnis finden, indem man, statt eines Scheites gedachten Holzes, 1 Schütte Stroh oder 2 Reisigwellen rechnet. Wenn man nun in einem ganz mäßigen Lande 50 dergleichen Dorfschaften annimmt, und in jeder jährlich 2500 Scheite ersparet, so bekommt man die Summe von 125000 Scheiten, die man, nach jeder Landesart, zu Maltern, Klastern oder Haufen leicht überschlagen kann: was wird es nicht in einem großen und weitläuftigen Lande betragen?

Die Einrichtung solcher Gemeindebackhäuser würde wenig Schwierigkeiten finden. Die Unterthanen können darwider keine gegründete Einwürfe machen, mit ungegründeten aber sind sie nicht zu hören. Das Hauptwerk wird wohl darauf ankommen, wer zu Anlegung dieser Backhäuser die Kosten hergeben soll. Auf den landesherrlichen Cammerämtern mus solches natürlicherweise auf des Landesherrn Kosten geschehen, welcher denn auch, wenn die Backhäuser in Erbzins ausgethan oder mit zu der ganzen Amtspachtung geschlagen werden, die Zins- oder Pachtgelder einzunehmen hat. Auf den adelichen und Privatgütern aber lieget solches der Grund-

Digitized by Google

Grund- und Dorfherrschaft und der Gemeinde ob, die sich dann mit einander wegen der Einrichtung zu vergleichen haben.

Die Kosten eines solchen Backhauses können sich so hoch nicht erstrecken. Es darf nur einen Stock hoch, doch etwas lang, seyn, weil der Gemeindebäcker zugleich darinnen wohnen soll; muß aber, wenn es vor Feuers-Gefahr sicher seyn soll, ganz massiv oder von Steinen gebauet, und mit einem Ziegel- oder Schieferdach versehen werden. Die von denen einzureißenden einzelnen Bauerbacköfen übrig bleibenden tauglichen Steine können mit Nutzen darzu wieder angewandt werden. Nach des Hrn. v. Wichmannshausen Vorschlag, (in seinen unschuldigen Vorschlägen, in welcher Art das Landwirthschaftswesen durch besondere Wirthschaftsaufseher merklich zu verbessern seyn dürfte, Lpz. 1761, 8. die sich auch im 14 B. der ökonom. Nachr. S. 211 einverleibt befinden,) könnte auch, zu noch mehrerer Menagirung des Holzes, bei Errichtung solcher Gemeindebackhäuser, in der Bauart dahin mit gesehen werden, daß zugleich eine geräumliche Obstdarre, wie auch ein Waschhaus für die ganze Dorfgemeinde, angebracht würden.

Endlich sind bei diesen Gemeindebackhäusern auch die Policeimaaßregeln zu beobachten, daß sowohl jeder Dorfsgemeinde die Ordnung, welche sie bei dem Backen, und was dahin gehört, in Acht zu nehmen hat; als auch dem Gemeindebäcker, der besonders in Pflicht zu nehmen, eine Instruction, wie er sich in allen und jeden Stücken zu verhalten, vorgeschrieben werde.

Wie durch öffentliche Backöfen und Siedpfannen sehr viel Holz ersparet werden könte, st. im 19 St. der Stuttg. phys. oekon. Realzeit. v. J. 1757. Art. 2. S. 284—287.

Abhandlung von den Gemeinde-Backöfen, st. in No. 14 und 19 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1763.

Backordnung bei der Gemeinde des Dorfes Schenkendorf, st. in No. 12 dess. v. J. 1767, S. 119, f.

C. Rammelts ökonomische Nachricht von einzelnen Backöfen auf dem Lande, st. in Schrebers Neuer Cameralschr. VIII Th. S. 266, f.

Digitized by Google

Wann nun ein Landesherr, zur Ersparung des Holzes und Abwendung der Feuersgefahr, so nöthig als nutzlich findet, die bisher im Gebrauch gewesenen Privatbacköfen, worinnen jeder Bauer, nach der natürlichen Freiheit, für sein Haus gebackt, gedörret und gebraten hat, abzustellen, und dagegen Gemeindebacköfen oder Backhäuser anzulegen: so können daraus Zwangbacköfen, oder Zwangbackhäuser entstehen, indem die ehemahlige natürliche Freiheit der Bauern dadurch eingeschränket, sie aber nunmehr genöthigt und gezwungen werden, in leztern ihr Brod backen zu laßen. Weil aber das Backen ein willkührliches und in der natürlichen Freiheit gegründetes Werk ist, und ein Zwangbackofen so wenig wie eine Zwang- oder Bannmühle, durch ein bloßes Herkommen und Gewohnheit, auch von undenklichen Jahren, nicht erlanget werden kann: so ist, wofern die neuen Gemeindebackhäuser wirkliche Zwang-Backhäuser werden sollen, allerdings nöthig, daß solches in denen darüber ausgehenden landesherrlichen Verordnungen ausdrücklich declariret und anbefohlen, bei einem jeden Domainenamte aber reguliret und vestgesezet werde, was in jedem Amtsdorfe, wo ein solches Zwangbackhaus ist, ausser den Dorfseinwohnern, für Backgäste darzu geschlagen werden sollen, weil sonst die Einwohner der gar kleinen Amtsdörfer, wo es sich der Mühe nicht verlohnt, dergleichen Backhäuser anzulegen, und wo man die Privatbacköfen etwa auch nicht länger dulden wollte, allezeit berechtigt bleiben würden, ihr Brod ausser dem Amte, wo sie es am bequemsten fänden, backen zu laßen. Jedoch wird es viel rathsamer seyn, wenn man die kleinen Dörfer bei ihrer alten Verfassung mit ihren eigenen und einzelnen, ausser den Häusern stehenden, Backöfen ließe, oder, bei deren Abschaffung, einen gewöhnlichen Gemeindebackofen anordnete, bei ein- wie anderm aber für die Abwendung der Feuers-Gefahr besorgt wäre. Es würde allemahl eine sehr beschwerliche

Digitized by Google

schwerliche und mit vieler Versäumnis verknüpfte Sache seyn, wenn der Bauer sein Mehl und Holz über Feld in ein anderes Dorf zum Verbacken schleppen müßte. Es gehet auch ganz wahrscheinlich die Meinung derer jenigen, welche die Zwangbacköfen anrathen, zu welchen auch der Canzler von Ludwig, in No. 28 der wöchentl. Hallischen Anz. v. J. 1737, gehört, nur auf die ansehnlichen und großen Dörfer.

Back-Probe. Eine Back-Probe wird derjenige Versuch genennet, welchen man anstellet, um zu erfahren, wieviel aus einer gewissen Quantität Getraide Brod und Semmeln von verschiedener Gattung zuverläßig gebackt werden können.

Die Aufsicht auf das Bäckerhandwerk, und die damit verbundene Einrichtung der Brod-Taxen, gehören unter die vornehmsten und wichtigsten Angelegenheiten der Stadtpolicei. Da nun eine richtige und zuverläßige Brod-Taxe nicht wohl zu Stande gebracht werden kann, bevor nicht eine Backprobe mit der größten Vorsicht angestellet worden: so ergiebt sich derselben Nothwendigkeit und Nutzen von selbsten. Weil es hierbei aber auch sehr viel darauf ankommt, ob das zu verbackende Mehl vorher gehörig und ohne Betrug in der Mühle abgemahlen worden: so setzt die Backprobe eine zuvor veranstaltete Mahlprobe allemahl voraus.

Auf was Art man bei der Backprobe zu Werke zu gehen pflegt, kann man aus der Beschreibung derjenigen hinlänglich ersehen, welche der Rath zu Dresden bereits im J. 1574 mit großer Sorgfalt und Behutsamkeit veranstaltet hat, welche Beschreibung Köhler im Anhange zu seinem Rechenmeister, und aus demselben das Zinkische Manufactur- und Handwerks-Lexicon, anführet, sich auch Auszugsweise im VIII B. der ökonom. Nachr. S. 227 befindet. Man setzte hierzu eine besondere Commission nieder, welche aus einigen Gliedern des Magistrats, als Deputirten, und etlichen

Digitized by Google

Personen aus der gemeinen Bürgerschaft, welche allerseits des Werks wohl erfahren waren, bestand, und in Eides-Pflicht genommen ward. Man machte die Probe mit 3 Scheffel Weizen und 3 Scheffel Roggen, Dresdenschen Maaßes, und zwar nicht des besten, und auch nicht des geringsten, sondern von dem Metzgetraide, darunter allerlei zusammen kommt, und bediente sich dabei des Leipziger Gewichts, wo 110 Pfund auf einen Centner gehen.

Nachdem die Mahlprobe geschehen, und der Werkmeister und Knäter mit Eidespflicht beleget worden, fieng man Nachmittags zwischen 2 und 3 Uhr, in Gegenwart der Deputirten, an einzusäuern, und nahm zu den Pfenningbroden 9½ Pfund Sauerteig zum Einfrischen, und 1 Kanne Wasser zum ersten Einmachen des Roggenmehls; man trug vom Voll- oder Afternehl an, und goß zum Anstoßen 1 Wasserkanne Wasser nach, und ließ es hernach bis zum Knäten und Wirken beruhen. Zwischen 11 und 12 Uhr des Nachts goß man noch 1 Wasserkanne Wasser nach, und nachher noch eine halbe.

Hernach fieng man an zu knäten, und nach 1 Uhr wirkte man aus, wo man auf ein Pfenningbrod 17½ Loth Teig einlegte, so im Ausbacken 14½ Loth gewogen. In diesem ersten Schuß machte man 414 Pfenningbrode, worunter für 2 Gr. Eckchen waren, worzu 18 L. eingelegt worden. That also an Gelde 1 Rthlr. 10 Gr. 6 Pf.

Kurz vor 8 Uhr Morgens fieng man an, das klare Semmelmehl einzumachen, dabei man für den Zeug, den der Bäcker darzu vorgestreckt hatte, ungefähr einen Topf von dem neuen Zeuge wiedergab. Der andere Zeug wurde mit dem klaren Mehle mit ungefähr 2 Schöpfstöpfgen Wasser angewirket. Man legte auf ein paar Semmeln 11 Loth Teig ein, welche vom Backen reichlich 8 Loth gewogen. Man backte von diesem andern Schuß 835 Stück, oder 417½ paar Semmeln, die 1 Rthlr. 10 Gr. 9½ Pf. betragen.

Den dritten Schuß säuerte man von Roggenmehle zu Dreier-Broden ein, trug das, was vom After- und Vollmehle übrig war, an, und wog auf jedes Dreierbrod 1 Pf. 19 Loth Teig ein, so nach dem Backen 1 Pf. 11½ L. gehabt. Es wurden 72 Dreierbrode, die an Geld 18 Gr. 6 Pfen. betragen; und über solchen waren noch 3 Stück Zweilinge oder Zweierbrode, die 6 Pf. ausmachen.

Von eben diesem Zeuge ward auch zu halben Groschen- oder Sechserbroden auf jedes Stück 3 Pfund 6 Loth eingelegt, und man wirkte 36 Brode aus, davon eines nach dem Backen 2 Pfund 24 Loth gewogen, that an Gelde 18 Gr. Dieser Schuß aber betrug zusammen 1 Rthlr. 13 Gr.

Den

Digitized by Google

Den vierten Schuß backte man von Roggen- und übrigem Aftermehle zu Groschenbr.; wo man auf ein Brod 6 Pf. 12 L. Teig einlegte, so nach dem Backen 5 Pf. 14 L. gut gewogen. Man wirkte 26 Groschenbr. aus, und noch 2 Brode von 6¾ Pf. eingelegten Teiges. Der Ertrag war zusammen 1 Rthlr. 3 Gr.

In eben diesem Schuß wurden hernach von einer Neige klar Mehl annoch 331 Stück, oder 165½ Paar Semmeln ausgewirket, und dabei, wie im andern Schuß, eingelegt. Machte an Gelde 13 Gr. 9½ Pfen. mithin dieser Schuß zusammen 1 Rthlr. 16 Gr. 9½ Pf. Den fünften Schuß backte man das übrige Roggenmehl allein, und wirkte 49 Groschenbrode, deren eines nach dem Ausbacken reichlich 5 Pfund 17 Loth gehalten; der Ertrag war 2 Rthlr. 1 Gr. Von diesem Schuß gab man auch dem Bäcker 9½ Pfund Teig, für seinen gegebenen Sauerteig, wieder. Zu dem ganzen Probegebäck aber ist ein Schock Scheitholzes verbraucht worden.

Hieraus wurden folgende Geld- und Gewichtsrechnungen entworfen.

Geldrechnung.

Anlage.	Rthlr.	Gr.	Pf.
Für 3 Scheffel Korn, nach damahligem Preise, à 1 Rthlr. 2 Gr.	3	6	—
Für 3 Scheffel Weizen, à 1 Rthlr. 12 Gr.	4	12	—
Summa	7	18	—
Aufkünfte.			
Für Pfenningbrode vom ersten Schuß	1	10	6
Für Semmeln vom zweiten Schuß	1	10	9½
Für Dreier- und Sechserbrode vom 3. Schuß	1	13	—
Für Groschenbrode vom vierten Schuß	1	3	—
Für Semmeln von eben demselben	—	13	9½
Für Groschen vom fünften Schuß	2	1	—
An Uebergewichte von den Groschenbr. vom 5ten Schuß, weil sie schwerer als die gehörige 5 Pf. 14 Loth waren	—	2	5
An dergleichen von den Sechser- und Dreierbroden, aus eben der Ursache	—	2	—
An dergleichen von den Pfenningbroden	—	2	5
An dergleichen von den Semmeln	—	12	7
Für 3½ Viertel grober Weizenkleie, à 1½ Gr.	—	5	3
Für 2 Viertel kleine dergleichen Kleie, à 2 Gr.	—	4	—
Für 2½ Viertel roggene Kleie	—	5	—
Summa	9	13	9

als:

Digitized by Google

als:

2 Rthlr. — Gr. 7 Pf. an Semmeln,
6 — 3 — 6 — an Broden,
— — 19 — 5 — an Uebergewichte,
— — 14 — 3 — an Kleie.

9 Rthlr. 13 Gr. 9 Pf. davon ab:
7 — 18 — — — die Anlage bleibet

1 Rthlr. 19 Gr. 9 Pf. Gewinn für den Bäcker.

Von welchem Gewinn, welcher auf jeden Scheffel 7 Gr. 3 Pf. beträgt, der Bäcker die Nebenunkosten bestreiten muß.

Gewichtsrechnung.

	Centn.	Pf.	Loth.
Die 3 Scheffel Weizen gaben, nach der gemachten Mahlprobe, Weizenmehl	3 —	59 —	16 —
Und die 3 Scheffel Rogen, nach eben derselben, Roggenmehl	3 —	70 —	— —
Summa	7 —	19 —	6 —
Davon sind ausgebacken worden:			
583 paar Semmeln, so gewogen	1 —	73 —	24 —
414 Pfennigbrode	1 —	91 —	— —
72 Dreierbrode	— —	107 —	— —
36 Sechserbrode	— —	105 —	— —
76 Groschenbrode	3 —	96 —	16 —
Summa	9 —	33 —	8 —
Davon ab die Summa des Getreides	7 —	19 —	16 —
bleibt Ueberschuß, soviel nehmlich das Wasser über das Mehl betragen	2 —	13 —	24 —
Darzu kommt an Kleien, nach der Mahlprobe, 46 Pf. 16 Loth grobe und 40 — 16 — kleine Kleie vom Weizen, dann 58 — — — Kleie vom Roggen. thut	1 —	35 —	— —
Summa des ganzen Uebergewichts	3 —	48 —	24 —

Aus dieser Backprobe, und denen darnach formirten Berechnungen, ward gefunden und vestgesetzt:

1. Daß

Digitized by Google

1. Daß, wenn der Scheffel Weizen, wie er damahls im Preise stand, 1 Rthlr. 12 Gr. oder 36 Groschen gälte, ein paar Semmeln für 1 Pfenning, oder 2 Hellersemmeln, von lauterem klarem Semmelmehl und recht wohl ausgebacken, 8 Loth am Gewicht halten sollten. Denn von diesen 36 Groschen Weizen sollen Semmeln gemacht werdrn, also für 432 Pfen. oder 864 Heller. Ein jedes paar Hellersemmeln soll 8 Loth haben, thun 3456 Loth, das sind 108 Pfund.

2. Daß, wenn, wie damahls, ein Scheffel Korn 1 Rthlr. 2 Gr. oder 26 Gr. gälte, ein Pfenningbrod 14½ Loth halten müsse; folglich ein Dreierbrod 1 Pfund 11½ Loth, ein Groschenbrod 5 Pf. 14 Loth u. s. w. Denn die 26 Groschen machen 312 Pfenninge: diese mit 14½ Loth multiplicirt, thun 4524 Loth, und diese machen 141 Pf. 12 Loth.

Zu Nürnberg hat man beobachtet, daß ein dasiger Centner, oder 100 Pfund Roggenmehl, einmahl 141 Pfund Brod, ein andermahl aber, und da man es mit Bedacht sehr ausbacken laßen, nur 133¾ Pf. Brod gegeben hat; daher man denn das Mittel, welches auch eine nachmahlige Probe bestätigt hat, dahin vestgestellet, daß für 100 Pfund Mehl 135 Pf. Brod zu fordern wären.

Die mit dem Kern (*) oder Weizen angestellten Proben wiesen folgendes aus:

Von einem Simra Kern, welches nach dem allgemeinen oder mittlern Gewichte 442 Pfund wieget, kommen, nach Abzug 38 Pfund, nehmlich 27 Pf. 20 Loth, für die Mahlmetze, und 10 Pf. 12 Loth für den Abgang, aus der Mühle 404 Pf. zurück (**), nehmlich, nach den gemachten Mahlproben, und dem daraus genommenen proportionirlichen Satz (***).

(*) Kern wird in Nürnberg der weiße Weizen genannt, welcher schöner, kräftiger und mehr Mehl giebt, als der gelbe Weizen, obgleich dieser größere Körner hat.

(**) Es wird zwar der Kern auch vielmahls eingemacht; weil aber die Feuchtigkeit desselben, indem der Kern und das Mehl im Mahlen ziemlich erhitzt wird, wieder wegdämpfet, so wird wegen des Waßers am Gewichte nichts hinzugethan.

(***) Weil von dem Kern dreierlei Sorten Mehl, und auch dreierlei Kleien, gemacht werden, der Kern hingegen nicht von einerlei Beschaffenheit ist, besonders auch nun dem gel-

ben

Digitized by Google

199 Pfund Semmelmehl,
98 — Mittel- oder Pollmehl,
42 — Nachmehl,
65 — Kleien, als
404 Pfund

25 Pfund grobe,
20 — mittlere, und
20 — klare.
65 Pfund.

Aus dem Semmelmehl werden gebacken: Kreuzer- und Zweier-Pärlein, weiße Kreuzerlaiblein, Spitzwecklein und sogenannte Pfenningwecklein, deren vier an einander stehen; von welchen die beiden letztern Gattungen, nehmlich die Spitz- und Pfenningwecklein bishero keine Taxe gehabt, weil erstere viel stärker als die andern Sorten ausgebacken, leztere aber von den Bäckern zur Dreingabe gebraucht werden.

Aus dem Mittelmehl werden gebacken: Kipff, und sogenannte gemischte Laiblein, auch, mit Zusatz etwas wenigen vom Vorlauf des Roggenmehls, römisch Brod; welcher Vorlauf mit dem weizenen Mittelmehle gleiche Qualität, und daher auch jederzeit gleichen Preis hat.

Das Nachmehl hingegen kann, um dessen Schwäche und schlechter Beschaffenheit willen, nicht anders genutzet werden, als daß es unter das schwarze Brod verbacken wird (*).

Nun

den Weizen,) womit er oftmahls vermischt ist, jedoch jederzeit in gleichem Preise mit selbigem stehet, nicht so viel Semmel- oder schönes Mehl, als wie von purem Kern, erlanget werden kann: so hat man zwar durch die Ausrechnung den Mittelsatz von

198 Pf. 11 Loth Semmelmehl,
97 — 28 — Mittelmehl,
41 — 30 — Nachmehl,
65 — 27 — Kleien

gefunden, um aber die aus den Lothen kommenden Brüche zu vermeiden, die angeführten geraden Pfunde beibehalten.

(*) Es sollte aber dieses Nachmehl billig gar nicht unter das schwarze Brod verbacken werden, indem es weit unkräftiger und geringschätziger ist, als das gute Roggenmehl oder Brod und dennoch für solches verkauft wird. Wenigstens sollte bei der Brodtaxe darauf gesehen werden, damit dabei etwas abzogen werde, als sonst purés Brodkorn gerechnet wird.

Digitized by Google

Nun wurden aus 32 Pf. 32 Loth Semmelmehl gebacken:

94 Stück Zweierpärlein, wogen	10 Pf.	31 Loth.
72 Kreuzerpärlein	16 —	24 —
26 weiße Kreuzerlaiblein	6 —	3½ —
1 kleines Spitzweckl ein vom Rest des Teiges	—	3½ —
Summa	33 —	30 —

Deren jedes, so man selbiges kreuzerweis allein gewogen, sein gesetztes Gewicht, nehmlich 7 Loth 3 Quentgen, zusammen aber nicht mehr, als vorstehende 33 Pf. 30 Loth, gehabt, da jedoch solche eigentlich 35 Pfund 11 Loth hätte halten sollen.

Zu einem Kreuzerpärlein sind 10½ Loth Teig, zu einem Zweierpärlein halb so viel, zu einem Laiblein aber nur 10 Loth Teig eingelegt worden, weil leztere mehr Brosam behalten, und sich nicht soviel einbäckt.

Weil aber diese weiße Kreuzerlaiblein von gar wenigen Bäkkern, und von diesen auch in einer geringen Anzahl, gebacken werden; so wurden solche aus der Berechnung weggelaßen, um dadurch die Bäcker zu verbinden, das weiße Brod dergestalt dem Gewicht nach vollkommen zu liefern, daß, wenn ein ganz Gebäck zusammen aufgezogen wird, solches dasjenige Gewicht haben möge und könne, wie es die Ausrechnung von einem Zweierweck auf den ganzen Vorrath giebt. Wodurch zugleich denenjenigen Bäckern, so dergleichen Laiblein backen, weil hierzu ½ Loth Teig weniger als zu den Pärlein kommt, ein kleiner Vortheil bleibt.

Bei solcher Abfonderung der Pärlein und Laiblein hat sich dann ergeben, daß aus 27 Pfund 8 Loth Semmelmehl 27 Pfund 26 ½ Loth Kreuzer- und Zweierpärlein ausgebacken worden. Sodann hat man aus 6 Pf. 31 L. Mittelmehl 26 Stück gemischte Kreuzerlaiblein erlanget, welche inclusive einer klettten Prezel à ½ Loth vom übergebliebenen Teig, 8 Pfund 14 Loth gewogen, deren eines allein 10 Loth wiegen sollen; worzu 2u Teig 13 Loth eingeleget worden.

Diese beide Gewichte wurden demnach zum Grunde gelegt, dem zufolge aus denen von 1 Simra Kern erhaltenen 199 Pfund Semmelmehl 203 Pfund 5 Loth Zweier- und Kreuzerpärlein, und aus denen 98 Pfund Mittelmehl 118 Pfund 21 Loth Laiblein, und also aus diesen beiden Sorten Mehls zusammen 321 Pfund 26 Loth weißes Brod gebacken werden.

Zu Frankfurt am Main ist verordnet, daß der Bäkker jedesmahl auf 2 Pfund Mehl 3 Pf. Brod wieder liefern solle. Köhler meinet, daß, weil ein großer

Unterscheid

Unterscheid unter dem Mehle ist, sonderlich ob es alt und trocken, oder frisch und neu gemahlen ist, man von lezterm füglich mehr nicht, als auf 3 Pf. Mehl 4 Pf. Brod wieder verlangen könne. Nach welchem Verhältnis 100 Pf. Mehl 133 Pf. 10⅔ Loth Brod geben. Eben dieser Fuß findet auch in den Preußischen Landen statt, wie solches aus der Berechnung der Rationen und Portionen, welche Herr D. Schreber, im XIII Th. seiner erstern Sammlung cameralistischer Abhandl. S. 237 anführt, zu ersehen ist. Es ist derselbe auch in den Baireuthischen Landen bei dem Roggenmehle und dem schwarzen Pollen- oder weizenen Nachmehle gebräuchlich; bei dem Weizen-Semmel- und Mittel-Mehl aber rechnet man daselbst 4 Pf. auf 5 Pf. Semmeln und Weißbrod, mithin werden 125 Pfund dergleichen aus 100 Pf. solchen Mehls gebacken.

In einem alten Tractat, welchen Sebald Müller, unter dem Titul: Bericht vom Brodbacken, im J. 1616 zu Leipzig in 4to auflegen laßen, wird als eine ausgemachte klare Sache angegeben, daß, wenn dem Bäcker 5 Pf. Mehl gereichet würden, derselbe dagegen 7 Pfund Brod liefern müßte; mithin aus 90 Pf. Mehl 126 Pf. Brod, nach Abgang aber 2 oder 3 Pf. Kleien, 120 Pf. Brod, und, nach Abgang 15 Pf. Kleim, aus 75 Pf. feinem Mehl 105 Pfund Brod gebacken werden könnten, indem das Brod theils aus dem feinsten gesichteten Mehl, theils aus diesem und dem Mittelmehl zusammen, und noch ein anders aus noch schlechterm, da Mehl und Kleie fast beisammen bleiben, gebacken würde. Nach dieser Meinung sollen also 100 Pfund Mehl 133 Pf. 30 L. bis 140 Pfund Brod geben.

Man siehet hieraus, wie sehr die gemachten Back-Proben und die darauf gegründeten Meinungen unterschieden sind; indem aus 100 Pf. Mehl, nach der dresdenschen Backprobe, 129 Pf. 19½ Loth, nach der nürnbergischen 135 Pf., nach der frankfurtischen 150 Pf.

Digitized by Google

Pf., nach Köhlers Meinung und dem baireuthischen Fuß 133 Pf. 10½ Loth, und auch dem Sebald Müller 133 Pf. 30 L. bis 140 Pfund Brod gebacken werden sollen. Dieser Unterscheid rühret einestheils von der Art und Weise her, wie solche Backproben angestellet worden; da man denn aller Orten, sonderlich in den alten Zeiten, nicht gleiche Behutsamkeit, Vorsicht und Sorgfalt angewandt hat; weswegen auch den alten Brodtabellen wenig zu trauen ist. Anderntheils aber und hauptsächlich ist wohl das Getraide selbst daran Schuld. Es ist bekannt, daß dasselbe nicht von einerlei Güte und Beschaffenheit ist; man kann also auch natürlicherweise von einer Sorte desselben nicht eben soviel und so gutes Mehl, folglich auch nicht eben so viel, noch auch so gutes Brod, als von einer andern Sorte, erhalten. Und bei dem Abmahlen des Getraides kommen ebenfalls so viele Umstände vor, welche bei dem Backen einen sehr großen Einfluß haben; wovon unter dem Articul von der Mahlprobe mit mehrern gehandelt werden soll.

Wenn man eine Backprobe, worauf sich die Brod-Taxe gründen soll, richtig und zuverläßig anstellen will, muß man alle mögliche Vorsicht dabei gebrauchen, und alle und jede Umstände, welche sowohl bei dem Mahlen des Getraides, als bei dem Backen des Brodes, eine Veränderung verursachen können, in genaue Erwägung ziehen; denn man kann sonst sehr leicht auf Irrwege geführt und zu einer unrichtigen Rechnung verleitet werden. Bei der dresdenschen Probe hatte man nicht vom besten und auch nicht vom geringsten Getraide genommen. Allein es wird allemahl sicherer seyn, wenn man sowohl gutes als mittelmäßiges, und auch schlechtes Getraide nimmt, solches wieget, das mittlere Gewicht herausziehet, und ein gewisses Maaß von diesem mittlern Gewichte mahlen läßt. Da sich das Getraide auch nach den Gegenden seines Wuchses besser und schlechter

Digitized by Google

verhält: so würde man sehr ungewiß zu Werke gehen, wenn man eine andere Sorte Getraides zur Backprobe nehmen wollte, als die Bäcker in der Stadt zu verbakken in Gewohnheit haben. Eben so ungewiß wird es seyn, wenn man bloß neu und frisch gemahlenes Mehl, zur Backprobe nimmt. Es giebt solches nicht so viel Brod aus, als altes und ausgetrocknetes Mehl, indem dieses mehr Feuchtigkeit in sich nimmt; folglich mus sich auch sowohl bei der Backprobe, als bei der Ausrechnung, unter diesen beiden Sorten Mehls ein großer Unterscheid hervorthun; und der Bäcker wird sehr zufrieden seyn, wenn man die Backprobe aus erstern Mehle macht; er wird dabei um so mehr gewinnen, als er im Stande ist, sich mit einem ansehnlichen Mehlvorrath auf eine gute Zeit zu versehen. Würde es also nicht besser seyn, wenn man sowohl von frisch gemahlenem als alten und ausgetrocknetem Mehle Proben machte, und alsdenn aus beiden ein mittleres Gewicht zum Grunde legte? Endlich verdienet auch die Jahrszeit, wenn die Probe angestellt werden soll, in Betrachtung gezogen zu werden. Da die Herbst- und Winterfeuchtigkeiten, so wie die große Hitze und Trockenheit des Sommers, einen allzustarken Einfluß in dem Gewichte des Mehls haben: so scheint das Ende des Frühlings, oder der Anfang des Sommers, die bequemste Zeit zu Anstellung einer Back-Probe zu seyn.

Da in den meisten Städten der Gebrauch ist, daß man dem ordentlichen Bäcker nicht allein den zu Hause verfertigten Teig zum Ausbacken zuschickt, sondern auch, um diese Mühe in der Haushaltung zu ersparen, ihnen nur bloß eine gewisse Quantität Mehl zumißt, und gegen einen gewissen Backzins dagegen eine gewisse Quantität Brod sich von ihm liefern läßt; und es dabei nicht undienlich ist, gleich im kurzen überschlagen zu können, wieviel man eigentlich Brod für sein Mehl zu fordern habe, dergleichen kurzgefaßte Ausrechnung auch bei dem

Proviant-

Digitized by Google

welche zeiget, was man aus einer Brode

Pfund Mehl,	Teig,		Brod.		Pfund Mehl,
	Pf.	Lt.	Pf.	Lt.	
1	1	16	1	$10\frac{2}{3}$	33
2	3	—	2	$21\frac{1}{3}$	34
3	4	16	4	—	35
4	6	—	5	$10\frac{2}{3}$	36
5	7	16	6	$21\frac{1}{3}$	37
6	9	—	8	—	38
7	10	16	9	$10\frac{2}{3}$	39
8	12	—	10	$21\frac{1}{3}$	40
9	13	16	12	—	41
10	15	—	13	$10\frac{2}{3}$	42
11	16	16	14	$21\frac{1}{3}$	43
12	18	—	16	—	44
13	19	16	17	$10\frac{2}{3}$	45
14	21	—	18	$21\frac{1}{3}$	46
15	22	16	20	—	47
16	24	—	21	$10\frac{2}{3}$	48
17	25	16	22	$21\frac{1}{3}$	49
18	27	—	24	—	50
19	28	16	25	$10\frac{2}{3}$	51

gebet — diese aber — geben

welche zeiget, wie

Pfund Brod,	Teig,	
	Pfund	Lot
1	1	4
2	2	8
3	3	12
4	4	16
5	5	20
6	6	24
7	7	28
8	9	—
9	10	4
10	11	8
11	12	12
12	13	16
13	14	20
14	15	24
15	16	28
16	18	—
17	19	4
18	20	8
19	21	12
20	22	16
21	23	20
22	24	24
23	25	28
24	27	—
25	28	4

erfordern

Setzung

93	—	82	$21\frac{1}{3}$	94	—	141	—	121	$10\frac{2}{3}$	96	—
94	16	84	—	95	—	142	16	126	$21\frac{1}{3}$	96	—
96	—	85	$10\frac{2}{3}$	96	—	144	—	128	—	96	—

Digitized by Google

nur von dem groben oder sogenannten Hausbacken-
feinen Roggen-Mehl wird hingegen weit weniger an
Brod geliefert, indem von 3 Pfund Mehl nicht mehr

Jahren 1766 und 1769, auf Königl. allergnädigsten
ei-Directorio verschiedene Back-Proben veranlaßet,
und Semmel-Taxen sich gegründet haben.

Back-Probe vom 2ten und 3. Junii 1769 an. Diese
saget, dergestallt ausgefallen, daß 1 Scheffel Wei-
6⅔ Loth an feinen Mehl, und 65 Pf. 5⅓ Loth Teig,
Semmel geliefert; ferner 21 Pf. 16 Loth Salzkuchen-
Salzkuchen gebacken worden;

gen, 21 Pf. 2⅓ Loth fein, und 44 Pf. 29⅓ Loth grob
5⅓ Loth fein, und 59 Pf. ¾ Loth grob Brod, gebacken

hts-Tabelle,

Backen zu Berlin,

und 3. Junii 1769.

An Mehl.		An Teig.		Daraus sind gebacken:								Abgang.	
				Semmel		Salzk.		f. Brod.		gr. Brod			
Pf.	Loth.	Pf.	Loth.	Pf.	Lt.	Pf.	Loth.	Pf.	Loth.	Pf.	Lt.	Pf.	Loth.
38	20	195	16	160	10	—	—	—	—	—	—	35	6
46	6⅔	65	5⅓	53	14	—	—	—	—	—	—	11	23⅓
64	16	99	7¾	—	—	85	6	—	—	—	—	14	1¼
21	16	33	2¾	—	—	28	12⅔	—	—	—	—	4	22

Digitized by Google

Proviantbacken, wo die Sache sehr ins Große gehet, von besonderm Vortheil seyn kann, so will ich hier ein paar Tabellen (siehe A. B.) anfügen, woraus zu ersehen, was sowohl das Brod gegen den Teig und das Mehl, als auch das Mehl gegen den Teig, und das Brod, vor ein Verhältnis hat. Diese Tabellen befinden sich in des oftermähnten Köhlers allzeit fertigen Rechenmeister, aus dem sie dem 8ten Bande der ökonomischen Nachrichten, S. 214, sgg. und 342, sgg. einverleibet, zugleich aber auch erweitert worden. Sie haben den Fuß des Köhlers zum Grunde, welcher, wie gezeigt worden, 3 Pf. Mehl auf 4 Pfund Brod rechnet.

Back-Schüsseln, und Back-Körbe, werden in Frankreich von Buchenholze gemacht. Jene sind viel größer und platter, als diese. Die Back-Schüsseln, Fr. Plareaux, werden bei uns von Aspenholz ausgedrehet; die Back-Körbe aber, Fr. Sebiles, theils von Stroh, theils von Weiden geflochten; und man bedienet sich ihrer, den ausgewirkten Teig hinein zu legen, bis er in Ofen geschoben wird. Man schlägt aber auch den Teig in feuchte, weiße leinene Tücher ein, damit sich keine Rinde darüber ziehe.

Back-Stein, siehe Ziegel-Stein.

Back- oder Brod-Taxe, Fr. Tarif du prix du pain. Eine Brod-Taxe ist diejenige Vorschrift, in welcher die Stadt-Policei das Gewicht bestimmet, wornach die Bäcker die verschiedenen Sorten von Brod und Semmeln zu öffentlichem feilen Verkauf ausbacken sollen. Da es dem gemeinen Wesen sehr nachtheilig seyn, und nichts, als Bedrückung, und unnöthige Theurung, und mehr andere üble Folgen, nach sich ziehen würde, wenn man bei dem Bankbacken zum feilen Kauf alles auf die Willkühr des Bäckers ankommen laßen wollte: so siehet man, wie nöthig es ist, daß die Policei hierinnen Zahl, Maaß und Gewicht setze, und durch dergleichen Brod-Taxe sowohl der Bevortheilung als Uebertheurung der

Digitized by Google

Bäcker steure, denen Brodkäufern aber nach der Billigkeit prospicire.

Die Brodtaxe, wenn sie zuverläßig und billig seyn soll, mus sich auf die angestellten Mahl- und Back-Proben gründen. Die leztere zeiget auf das genaueste, wieviel Pfund Brod aus einem gewissen Maaße Getraide, nach Abzug der Mahlmetze, gebacken werden kann. Hiernach wird die Taxe, nach Maaßgebung des jedesmahligen Marktpreises des Getraides und der Unkosten eingerichtet, indem man den Gewinnst bestimmet, den der Bäcker von jedem landüblichen Maaße zu genießen haben soll. Hierbei aber mus man alles sehr genau überschlagen, damit die Taxe nicht allzugering ausfalle, und daher der Bäcker gleichsam aus Noth gezwungen werde, sich ungerechter Vortheile zu bedienen. Der Vortheil des Bäckers mus bei dem schwarzen Brod, in Ansehung der Armuth, am geringsten seyn; und bei den Semmeln und dem Weißbrod darf er sich niemahls über den vierten Theil des Preises, was der Scheffel oder das sonst gewöhnliche Maaß kostet, erstrecken.

Welchergestallt nach der ehedem zu Dresden gemachten Backprobe die Brodtaxe bestimmet worden, ist S. 379 angezeigt worden. Nach derselben blieb dem Bäcker bei jedem Scheffel, Weizen und Korn gleich gerechnet, 7 Gr. 3 Pf. Gewinn, worinnen jedoch sowohl sein Backlohn, als auch die Nebenunkosten, die er aufwenden mus, stecken.

Zu Nürnberg, wo ein Simra Korn nach dem mittlern Gewichte, 420 Pfund wieget, und nach den Back-Proben, 100 Pfund Mehl, 135 Pfund wohlausgebackenes Brod geben, wird die Brodtaxe folgendergestallt ausgerechnet:

A. Bei dem schwarzen Brod.

Ein Simra Korn wieget . . . . . 420 Pf. Loch.
Davon gehen ab:
26 Pf.

Digitized by Google

26 Pf.	2 Loth	für die Mahlmetze, als der 16te Theil.	
24 —	; —	für 2 Metzen Kleie à 12 Pf.	
9 —	24 —	Abgang, so sich bei dem Mahlen verstaubt.	
60 —	; —	; ; ; ; ; ; ; ; ;	60 — ; —

Also bleiben dem Bäcker an Mehl ; ; 360 Pfund; woraus er nach obigem Fuß 486 Pfund Brod backen soll.

Die Auslagen und Kosten des Bäckers sind folgende:

8 fl.	; kr.	; pf.	für ein Simra Korn,
; —	30 —	; —	für Holz, auf 6½ Simra eine Klafter gerechnet,
; —	5 —	; —	für Salz,
; —	17 —	2 —	Fuhrlohn in und aus der Mühle,
; —	6 —	2 —	Trankgeld in der Mühle, Schrannengeld, und für Lichter.
8 —	59 —	; —	Summa.

Die Einnahme ist:

9 fl. 43 kr.	aus 486 Pf Brod,
; — 16 —	aus 2 Metzen Kleien.
9 fl. 59 kr.	Davon ab:
8 — 59 —	die Ausgaben, bleibet
1 fl. ; —	für des Bäckers Gewinn und Backlohn, auf ein Simra Korn.

Aus dem Kornmehl pflegen gemeiniglich Brode zu 12 Kreuzer und zu 6 Kr. gebacken zu werden. Um nun vestzusetzen, wieviel jedes am Gewicht halten soll, verfährt man gewöhnlichermaßen nach der Regel de Tri, als:

Um 9 fl. 43 kr. bekommt man 486 Pf. — 12 kr.

Facit: 10 Pf. ; Loth, ½ Quentg.

Weil aber bei dem schwarzen Brod auf die Quentgen so genau nicht gesehen wird, so gehet hierdurch dem Bäcker in grossen Quantitäten auch wiederum etwas zu.

B. Bei dem weißen Brod.

Ein Simra Korn oder Weizen wiegt nach dem mittlern Gewichte ; ; ; ; ; ; ; 442 Pf.

Davon gehen ab:

27 Pf.	20 Loth		für die Mahlmetze,
10 —	12 —		für den Abgang.
38 —	; —	; ; ; ; ; ; ; ; ;	38 —

bleiben 404 Pf.

Digitized by Google

nehmlich nach dem aus denen Mahlproben genommenen Satz:

199 Pf.	Semmelmehl,	
98 —	Mittelmehl,	
42 —	Nachmehl,	
65 —	Kleien, als:	
404	25 Pf.	grobe,
	20 —	mittlere, und
	20 —	klare,
	65.	

Nach der Backprobe sollen gebacken werden:

aus 199 Pf. Semmelmehl, 203 Pf. 5 L. Zweier- und Kreuzerpärlein, und

aus 98 Pf. Mittelmehl, 118 Pf. 21 L. gemischte Laiblein, alles

aus 297 Pf. Mehl, 321 Pf. 26 Loth weiß Brod.

Der Bäcker hat folgende Ausgaben und Unkosten:

10 fl.	— kr.	für ein Simra Korn nach dem Marktpreis,
—	— 20 —	Fuhrlohn in und aus der Mühle,
—	— 5 —	für Schrannen- oder Metzgeld,
1	— 15 —	für Holz, die Stube und den Backofen zu heizen,
—	— 20 —	für Hefen und Hopfen,
—	— 10 —	für Salz,
—	— 15 —	für Lichter,
2	— 30 —	Backlohn, worunter auch die Steuern von seinem Handwerk, Gesindelohn, Kost und anderer Aufwand begriffen.
Sum. 14	— 55 —	

Davon wird abgezogen:

1	— 45 —	nehmlich:
		56 kr. für 42 Pf. Nachmehl, wie das Korn, das Simra nach Abzug der Mahlmetze und des Abgangs, zu 360 Pf. für 8 fl. gerechnet; und
		49 kr. für 65 Pf. oder 6 Metzen 9 Maaß Kleien, die Metze grobe à 5 kr. die mittlere à 7½ kr. und die klare à 11 kr. gerechnet.

13 fl. 10 kr. Rest; und soviel kosten also zusammen die 297 Pf. Mehl, oder die daraus gebackenen 321 Pfund 26 Loth weiß Brod.

Wann

Digitized by Google

Wann nun, nach diesen Kosten, das Gewicht für ein jedes Stück der Pärlein und Laiblein bestimmet werden soll: so setzet man ein gewisses Geld-Quantum vest, wieviel aus jeder Sorte überhaupt etwa kann gelöset werden, und sagt sodann nach der Regel de Tri z. E. also:

Um 8 fl. 57 kr. bekomme ich 203 Pf. 5 Loth Pärlein, wieviel für 1 Kreuzer?

Facit: 12 Loth $\frac{1}{4}$ Quentgen.

Um 4 fl. 13 kr. 118 Pf. 21 L. gemischte Laiblein, wieviel für 1 Kreuzer?

13—10— Facit: 15 Loth $\frac{1}{32}$ Quentgen.

Es pflegen aber bei den Kreuzerpärlein die halben und viertel Quentgen gar nicht, und bei den Zweierpärlein nur die halben Quentgen in Ansatz gebracht zu werden, daher dem Bäcker hierdurch auch etwas zugehet, als wie hier bei erstern 4 kr. 3 pf.

Es wird demnach die Taxe von dem weißen Brod also lauten: Wenn der Bäcker ein Nürnbergisches Simra Kern für 10 fl. kauft, so mus er backen:

Pfund.	Loth.	
203	5	an 541¾ Stück Kreuzerpärlein, à 12 Loth, oder
		an 1083½ Stück Zweierpärlein à 6 Loth, und
118	21	an 253 Stück gemischte Kreuzerlaiblein, à 15 L.
321	26	

Diesem zufolge ist die Einnahme des Bäckers:

9 fl. 1 kr. 3 pf. für 541¾ Stück Kreuzerpärlein,
4—13 —;— für 253 Stück gemischte Laiblein,
;—56 —;— für 42 Pf. Nachmehl.
;—49 —;— für Kleien.

14 fl. 59 kr. 3 pf. Summa; davon abgezogen:
12 —25 —;— für Auslage und Unkosten,

2 —34—3— verbleiben dem Bäcker für Backlohn; wobei die hier mehr als oben herauskommenden 4 kr. 3 pf. daher rühren, daß, wie vorhin gedacht worden, die Viertelquentgen bei denen Pärlein in der Taxe nicht gerechnet werden.

Gemeiniglich werden die Brodtaxen, wegen der beständigen Veränderung, welcher das Getraide, in Ansehung seines Preises unterworfen ist, für einen Monath gegeben, und eine kleine Steigerung des Preises in dem Laufe des Monaths kann keine Veränderung der Taxe nach sich ziehen, weil man voraussetzen kann, daß die Bäcker Vorräthe haben, und mithin von dem in dem erhöheten Preise stehen-

Digitized by Google

den Getraide noch nicht backen. Wenn aber die Steigerung des Preises gar zu groß ist, so wird auch zuweilen in der Mitte des Monaths eine andere Taxe gegeben. Wenn demnach die Bäcker um die Erhöhung der Brodtaxe anhalten, so sie gar zu gern, und sehr oft ohne alle Ursache, zu thun pflegen: so mus die Policei, ehe sie ihr Suchen statt finden läßt, wegen des Preises des Getraides in selbiger Gegend, genaue Nachforschung thun, und untersuchen, ob der Preis auch wirklich dermaßen gestiegen, daß deswegen die Brodtaxe erhöhet werden müsse; sie wird auch wohl thun, wenn sie bisweilen die Fruchtböden der Bäcker visitiren und nachsuchen läßt, ob dieselben noch ansehnliche Vorräthe von dem wohlfeilen Getraide haben, oder ob sie in der That genöthigt sind, von dem im Preisse aufgeschlagenen Getraide zu backen: Wiewohl in einigen Landen, nach der vorgeschriebenen Bäckerordnung, nicht auf dergleichen Vorräthe, sondern bloß auf den marktgängigen Getraidepreis, gesehen werden soll. Damit aber die Policei, bei dem so veränderlichen Fruchtpreis, und der daher rührenden beständigen Abänderung der Brodtaxe, der Mühe, alle Monathe und noch öfter neue Ausrechnungen anzustellen, überhoben sey: pflegt das Policeidirectorium die auf eigene Mahl- und Back-Proben gegründeten Brodtaxen nach allen möglichen Preisen des Getraides auszurechnen, solche in Tabellen zu bringen, und diese von demjenigen Landescollegio, so die Landespoliceisachen besorget, confirmiren zu laßen. Aus diesen Tabellen wird dann allemahl diejenige Taxe, so sich in dem Monath zu dem zeitigen Marktpreis des Getraides schickt, genommen, und auf besondern Tafeln angeschrieben; diese aber werden an öffentlichen Orten, als auf dem Rathhause, und vornehmlich in den Brodscharren, zu jedermanns Wissenschaft ausgehangen. Da wir sonderlich die dresdensche und nürnbergische Backproben als Exempel angeführt haben, und auch gezeiget, wie die Brodtaxe daselbst ausgerechnet wird: so wollen wir auch hier die an gedachten Orten ausgerechneten Tabellen oder Bäckertafeln beibringen.

Dres-

Digitized by Google

Dreßdensche Bäckertafel.

Wann 1. Dresd. Scheffel Korn oder Weitzen gilt	so soll respective wiegen											
	ein Brod						die Semmel					
	für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf.			für 1. Pf.		
fl.	Gr	lb	Lth.	Quent	lb	Lth	Quent	lb	Lth.	Quent	Lth	Quent
1	—	5	28	2	1	15		1	4	—	13	—
1	1	5	20	3¾	1	13		1	1	3½	11	1¾
1	2	5	14	—	1	11	2	1	1		11	
1	3	5	7	2	1	9	3½	—	31	3½	10	1½
1	4	5	1	2¼	1	8	1	—	30	3	10	1
1	5	4	28	—	1	7	—	—	29	2½	9	3½
1	6	4	22	3	1	5	2¼	—	28	2¼	9	2¼
1	7	4	17	3¼	1	4	1¼	—	27	1	9	1
1	8	4	13	1¾	1	3	1	—	27	—	9	—
1	9	4	9	—	1	2	1	—	26	½	8	2½
1	10	4	5	—	1	1	1	—	25	1½	8	1½
1	11	4	1	3	1	—	1	—	24	2¼	8	—
1	12	3	29	2¾	—	31	1	—	24	—	8	—
1	13	3	26	1	—	30	2¼	—	23	1	7	1
1	14	3	23	—	—	29	3	—	22	1½	7	2½
1	15	3	20	2¼	—	29		—	22		7	1½
1	16	3	17	¾	—	28	1	—	21	2¼	7	—
1	17	3	14	1	—	27	2	—	21	—	7	—
1	18	3	11	2¼	—	26	2	—	20	1½	6	3½
1	19	3	9	—	—	26	1	—	20		6	3
1	20	3	6	3¼	—	25	2	—	19	2	6	2
1	21	3	4	2	—	25		—	19		6	1½
1	22	3	2	1	—	24	2	—	18	2	6	1
1	23	3	—	1	—	24		—	18	1½	6	½
2	—	2	30	1	—	23	2	—	18	—	6	—
2	1	2	28	1¼	—	23		—	17	2½	5	3½
2	2	2	26	1¾	—	22	2	—	17	1	5	3
2	3	2	24	2¼	—	22		—	16	3½	5	2½
2	4	2	23	—	—	21	3	—	16	2	5	2
2	5	2	21	1¼	—	21	1	—	16	1½	5	1½
2	6	2	19	3	—	20	3	—	15	3	5	1
2	7	2	18	1	—	20	2	—	15	2½	5	½
2	8	2	16	3	—	20		—	15	1½	5	—
2	9	2	15	1¾	—	19	3¼	—	15	—	4	3½

Digitized by Google

Mann r. Preß. Scheffel Korn oder Weitzen gilt		so soll respective wiegen									
		ein Brod						die Semmel			
		für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf.		für 1. Pf.	
M.	Gr.	℔	Lth.	Quent.	℔	Lth.	Quent.	℔	Lth.	Quent.	Lth.	Quent.
	10	2	14	—	1	19	2	—	14	1 1/4	4	3 3/4
	11	2	12	2 1/2	1	19	1/2	—	14	2 1/2	4	3 1/2
	12	2	11	1 1/2	1	18	3 1/4	—	14	1	4	3
	15	2	10	1/2	1	18	2	—	14	1 1/2	4	2 3/4
	14	2	8	2 1/4	1	18	3/4	—	13	3 1/4	4	2 1/2
	15	2	7	1 1/4	1	17	3 1/4	—	13	3 1/4	4	2 1/4
	16	2	6	2 1/4	1	17	2 1/2	—	13	2	4	2
	17	2	5	2 1/4	1	17	1 1/2	—	13	1 1/4	4	1 3/4
	18	2	4	2	1	17	1/2	—	13	3/4	4	1 1/4
	19	2	3	2	1	16	3 1/2	—	12	3	4	1
	20	2	2	2	1	16	2 1/2	—	12	2 1/4	4	3/4
	21	2	1	2 1/4	1	16	1 1/2	—	12	1 1/2	4	1/2
	22	2	—	2 1/2	1	16	1/2	—	12	3/4	4	1/4
	23	1	31	2 1/4	1	15	3 1/2	—	12	1/4	4	1/4
—		1	30	3 1/4	1	15	2 3/4	—	12	—	4	—
	1	1	29	3 1/4	1	15	1 3/4	—	11	3 1/4	3	3 3/4
	2	1	29	—	1	15	1	—	11	2 1/2	3	3 1/2
	3	1	28	1 1/4	1	15	1/4	—	11	1 1/4	3	3 1/4
	4	1	27	2	1	14	3 1/2	—	11	1	3	3
	5	1	26	3	1	14	2 3/4	—	11	1/4	3	2 3/4
	6	1	26	—	1	14	2	—	10	3 1/2	3	2 1/2
	7	1	25	1	1	14	1 1/4	—	10	3 1/2	3	2 1/2
	8	1	24	2 1/4	1	14	1 1/2	—	10	2 3/4	3	2 1/4
	9	1	23	3 1/2	1	13	3 1/4	—	10	2 3/4	3	2 1/4
	10	1	23	3/4	1	13	2 3/4	—	10	2	3	2
	11	1	22	2	1	13	2 1/2	—	10	1 1/4	3	1 3/4
	12	1	21	3 1/2	1	13	1 3/4	—	10	1 1/4	3	1 3/4
	13	1	21	3/4	1	13	1	—	10	1/2	3	1 1/2
	14	1	20	2 1/2	1	13	3/4	—	9	3 1/4	3	1 1/4
	15	1	20	—	1	13	—	—	9	3 1/4	3	1 1/4
	16	1	19	1 1/2	1	12	3 1/4	—	9	3	3	1
	17	1	18	3 1/4	1	12	2 3/4	—	9	2 1/4	3	3/4
	18	1	18	1	1	12	2 1/4	—	9	2 1/4	3	3/4
	19	1	17	2 1/4	1	12	1 1/2	—	9	1 1/2	3	1/2
	20	1	17	2 1/2	1	12	1	—	9	1 1/2	3	1/2
	21	1	16	2 1/2	1	12	1/2	—	9	—	3	—
	22	1	16	—	1	12	—	—	9	—	3	—
	23	1	15	2 1/2	1	11	3 1/2	—	9	—	3	—

Wann

Digitized by Google

Wann 1. Dresd. Scheffel Korn oder Weitzen gilt	so soll respective wiegen									
	ein Brod						die Semmel			
	für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf.		für 1. Pf.	
Thl.	Gr.	℔	Lth.	Quent	℔	Lth.	Quent	℔	Lth.	Quent	Lth.	Quent
4	—	1	15	3	—	11	3	—	9	—	3	—
4	1	1	14	2	—	11	2	—	8	3	2	3
4	2	1	14	1	—	11	1	—	8	3	2	3
4	3	1	13	2	—	11	1	—	8	2	2	3
4	4	1	13	1	—	11	1	—	8	2	2	3
4	5	1	12	3	—	11	—	—	8	1	2	3
4	6	1	12	1	—	11	—	—	8	1	2	3
4	7	1	11	3	—	10	3	—	8	1	2	3
4	8	1	11	2	—	10	3	—	8	1	2	3
4	9	1	11	1	—	10	3	—	8	—	2	2
4	10	1	10	2	—	10	2	—	8	—	2	2
4	11	1	10	1	—	10	2	—	7	3	2	2
4	12	1	9	3	—	10	1	—	7	3	2	2
4	13	1	9	2	—	10	1	—	7	3	2	2
4	14	1	9	1	—	10	—	—	7	2	2	2
4	15	1	8	3	—	10	—	—	7	2	2	2
4	16	1	8	1	—	10	1	—	7	2	2	2
4	17	1	8	—	—	10	—	—	7	2	2	2
4	18	1	7	2	—	9	3	—	7	0	2	1
4	19	1	7	1	—	9	3	—	7	2	2	1
4	20	1	7	—	—	9	3	—	7	1	2	1
4	21	1	6	2	—	9	2	—	7	1	2	1
4	22	1	6	1	—	9	2	—	7	1	2	1
4	23	1	6	—	—	9	2	—	7	—	2	1
5	—	1	5	2	—	9	1	—	7	—	2	1
5	1	1	5	1	—	9	1	—	6	3	2	1
5	2	1	5	—	—	9	1	—	6	3	2	1
5	3	1	4	3	—	9	—	—	6	3	2	1
5	4	1	4	2	—	9	—	—	6	3	2	1
5	5	1	4	—	—	9	—	—	6	3	2	1
5	6	1	3	3	—	8	3	—	6	3	2	1
5	7	1	3	2	—	8	3	—	6	3	2	1
5	8	1	3	1	—	8	3	—	6	3	2	1
5	9	1	3	—	—	8	3	—	6	2	2	1
5	10	1	2	3	—	8	2	—	6	2	2	1
5	11	1	2	2	—	8	2	—	6	2	2	1
5	12	1	2	1	—	8	2	—	6	2	2	1
5	13	1	2	—	—	8	2	—	6	1	2	1

Digitized by Google

Wann 1. Dresd. Scheffel Korn oder Weizen gilt	so soll respective wiegen											
	ein Brod						die Semmel					
	für 1. Gr.			für 3. Pf.			für 3. Pf.			für 1. Pf.		
Thl.	Gr.	Lb.	Pfd.	Quent.	Lb.	Pfd.	Quent.	Lb.	Pfd.	Quent.	Pfd.	Quent.
5	14	1	1	3	—	8	1 3/4	—	6	1 1/2	2	1/2
5	15	1	1	2	—	8	1 1/2	—	6	1 1/4	2	1/2
5	16	1	1	1	—	8	1 1/4	—	6	1	2	1/2
5	17	1	1	—	—	8	1	—	6	3/4	2	1/4
5	18	1	—	3	—	8	3/4	—	6	3/4	2	1/4
5	19	1	—	2	—	8	1/2	—	6	3/4	2	1/4
5	20	1	—	1 1/4	—	8	1/4	—	6	3/4	2	1/4
5	21	1	—	—	—	8	—	—	6	3/4	2	1/4
5	22	—	31	3 1/2	—	7	3 3/4	—	6	—	2	—
5	23	—	31	2 1/2	—	7	3 1/2	—	6	—	2	—
6	—	—	31	1 1/4	—	7	3 1/4	—	6	—	2	—
6	1	—	31	—	—	7	3	—	6	—	2	—
6	2	—	30	3 1/4	—	7	2 3/4	—	6	—	2	—
6	3	—	30	3	—	7	2 3/4	1	5	3 1/4	1	3/4
6	4	—	30	2 1/4	—	7	2 1/2	1	5	3 1/4	1	3/4
6	5	—	30	1 1/4	—	7	2 1/4	1	5	3 1/4	1	3/4
6	6	—	30	—	—	7	2	1	5	3	1	3/4
6	7	—	29	3 1/4	—	7	1 3/4	1	5	2 1/2	1	3/4
6	8	—	29	2 1/2	—	7	1 3/4	1	5	2 1/2	1	3/4
6	9	—	29	2 1/4	—	7	1 1/2	1	5	2 1/2	1	3/4
6	10	—	29	1 1/4	—	7	1 1/4	1	5	2 1/2	1	3/4
6	11	—	29	—	—	7	1	1	5	1 3/4	1	3/4
6	12	—	29	—	—	7	1	1	5	1 3/4	1	3/4
6	13	—	28	3 1/4	—	7	3/4	1	5	1 3/4	1	3/4
6	14	—	28	2 1/2	—	7	1/2	1	5	1 3/4	1	3/4
6	15	—	28	1 1/4	—	7	1/4	1	5	1 3/4	1	3/4
6	16	—	28	1	—	7	—	1	5	1	1	3
6	17	—	28	1/4	—	7	—	1	5	1	1	3
6	18	—	27	3 1/4	—	6	3 3/4	1	5	1	1	3
6	19	—	27	3	—	6	3 3/4	1	5	1	1	3
6	20	—	27	2 1/4	—	6	3 1/2	1	5	1	1	3
6	21	—	27	1 1/2	—	6	3 1/4	1	5	1	1	3
6	22	—	27	1/2	—	6	3	—	5	1/4	1	2 3/4
6	23	—	27	1/4	—	6	3	—	5	1/4	1	2 3/4
7	—	—	26	3 1/4	—	6	2 3/4	—	5	1/4	1	2 3/4
8	—	—	23	2 1/4	—	5	3 1/4	—	4	2	1	2

Digitized by Google

Nürnberger Bäckertafel.

Wann 1. Nürnberger Simra Korn oder Kern gilt	so soll respective wiegen: Ein Brod für 12. Kr.		Ein Brod für 6. Kr.			Thut zu Geld auf 1. Simra so der Bäcker ohne die Kleyen löset:			Ein Zweyer-partikin.		Ein Kreuzer-partikin und Laibel		Ein Bollen-laibel		Ein Rämisch 3. Kreuzer-laibel.			Brodbetrag, samt Backlohn, Kosten, Backmehl u. Kleyen.		
fl.	kr.	℔	Lth.	℔	Lth.	q	fl.	kr.	pf	ß.	Dn.	ß.	q.	ß.	q.	℔	ß.	q.	fl.	kr.	pf
7	—	11	4	5	18	—	8	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	30	10	17	5	8	2	9	13	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	—	10	—	5	—	—	9	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	30	9	16	4	24	—	10	13	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9	—	9	2	4	17	—	10	42	2	6	2	13	—	16	—	1	16	—	13	55	1
9	30	8	21	4	10	2	11	13	3	6	1	12	2	15	2	1	14	2	14	26	1
10	—	8	9	4	4	2	11	44	—	6	—	12	—	15	—	1	13	—	14	59	3
10	30	7	30	3	31	—	12	14	2	5	3	11	2	14	2	1	11	2	15	35	1
11	—	7	20	3	26	—	12	44	3	5	2½	11	1	14	—	1	10	—	16	—	—
11	30	7	11	3	21	2	13	14	—	5	1½	10	3	13	3	1	9	1	16	36	—
12	—	7	2	3	17	—	13	45	—	5	1½	10	3	13	—	1	7	—	16	55	2
12	30	6	26	3	13	—	14	16	—	5	½	10	1	12	3	1	6	1	17	34	2
13	—	6	19	3	9	2	14	44	1	5	—	10	—	12	1	1	4	3	18	5	3
13	30	6	12	3	6	—	15	14	2	4	3½	9	3	12	—	1	4	—	18	32	1
14	—	6	5	3	2	2	15	47	—	4	3	9	2	11	3	1	3	1	18	57	1
14	30	5	31	2	31	2	16	17	—	4	2½	9	1	11	2	1	2	2	19	29	1
15	—	5	26	2	29	—	16	43	1	4	2	9	—	11	1	1	1	3	19	59	2
15	30	5	20	2	26	—	17	16	3	4	1½	8	3	11	—	1	1	—	20	31	1
16	—	5	15	2	23	2	17	46	1	4	1	8	2	10	3	1	—	1	21	4	3
16	30	5	10	2	21	—	18	17	2	4	½	8	1	10	3	1	—	1	21	31	2
17	—	5	6	2	19	—	18	44	—	4	—	8	—	10	2	—	31	2	22	8	—
17	30	5	1	2	16	2	19	19	—	4	½	8	—	10	—	—	30	1	22	29	2
18	—	4	29	2	14	2	19	48	2	3	½	7	3	10	—	—	30	—	22	59	—
18	30	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3	7	2	9	3	—	29	1	23	40	1
19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3	7	2	9	1	—	27	3	24	5	—
19	30	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2½	7	1	9	1	—	27	3	24	38	2
20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2½	7	1	8		—	26	1	25	6	2

Digitized by Google

A brief and impartial survey of the flour and bread trades, to which is annexed a specimen of a Table, proposed for ascertaining the price of bread. Lond. 1760. 4.

Entdecktes Geheimniß der Müller, Becken und Melber (Mehlhändler), oder gründliche Nachricht von der verschiedenen Güte und Gewicht des Getreides, dessen Ankauf, dann, was der Müller nach Abzug der Miz (Mütter) an Mehl zu liefern, was der Beck, nach Abzug der Kosten, an weissen und schwarzen Brod, dem Gewichte nach, zu backen, und wie der Melber das Mehl von jeder Sorte zu verkaufen habe; hauptsächlich zu Begreifung einer Policeimäßigen Raitung (Schatzung), oder Brod- und Mehlsatzes, dem Publico zum Besten verfertiget, nach der Nürnberger Meß eingerichtet, und am Ende nach dem Würtembergischen berechnet, Nürnb. 1754. fol. ſt. auch im 14 und 15 St. der Samml. Physik. ökon. Realzeit. v. J. 1757. S. 209 — 222; desgl. im 2 Th. der von J. Cph. Hirsch herausgegebenen Samml. verschied. Nachr. ꝛc. Anſpach, 1764. 8. S. 224 — 252.

In der Erfahrung gegründet befundene Mahl- und Back-Tabelle, ſt. in No. 30 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 334 f.

Anſchlag zum Brod-Backen, ſt. im 15 St. des Lauſitz. Mag. a. d. J. 1772, Görl. 4. S. 243 — 245.

Hrn. Hofrath C. A. Flohr ohnmaßgebliche Grundſätze zu einer beſtändigen Brodtaxe für die Herzogl. Mekl. Burgiſchen Städte, ſt. in Schrebers neuer Sammlung ꝛc. VIII. Th. Bützow und Wism. 1765, gr. 8. S. 767 — 782.

Von Beſtimmung der Brodtaxen, handelt J. H. G. von Juſti, im 3 St. ſeiner fortgeſ. Bemüh. zum Vortheil der Naturkunde und des geſellſchaftl. Lebens der Menſchen, Berl. u. Stett. 1760, 8. S. 365 — 368.

J. A. Kritters Unterricht, wie die in den Braunſchw. Lüneb. Städten eingeführte Brod-Tax-Tabellen bei Beſtimmung des Brodgewichtes zu gebrauchen, ohngeachtet die Marktpreiſe viel höher geſtiegen, als die höchſten Marktpreiſe, die in den Tabellen befindlich ſind, ſt. im 85 — 88 St. der Hannover. Beiträge z. N. und Vergn. v. J. 1762.

Eben deſſ. nöthige Nacherinnerungen, zu dem im 85 und folgenden Blättern gegebenen Unterricht, wie man die Back-Tabellen gebrauchen ſolle, ohngeachtet die jetzigen Marktpreiſe der Früchte nicht in den Tabellen befindlich ſind: ſt. im 91 St. derſ. v. e. d. J.

Jo. Fr. Ungers Anmerkungen von der Backtabelle der Königl. und Churfürſtl. Reſidenzſtadt Hannover: ſt. in der Zugabe zu den Hannov. gel. Anzeigen v. Jahr 1752, No. 5.

Es iſt aber nicht genug, daß die Brodtaxe auf eine ſolche Art zu Stande gebracht und ausgerechnet worden; ſondern nunmehr kommt das Hauptwerk darauf an, daß dieſelbe auch zur genauen Befolgung gebracht werde, weil ſonſt alle die viele Mühe, die man ſich gegeben hat,

vergeblich

Digitized by Google

vergeblich angewandt seyn wird. Hier ist eine beständige Aufsicht nöthig. Bei dem geringsten Argwohn oder Verdacht, daß das Brod nicht das gesetzte Gewicht habe, oder auch ausserdem alle Woche einmahl, sonderlich aber gegen die Festtage und Jahrmärkte, müssen die Brodschaaren und Bäckerläden ganz unvermuthet visitiret, und das zu leicht gefundene, oder zwar auch das vorgeschriebene Gewicht habende, aber nicht recht ausgebackene Brod, denen Armen zum Besten, sogleich und ohne Nachsicht confisciret, und dabei keine Entschuldigung angenommen, sondern der Bäcker noch ausserdem gestraft werden. Es mus aber das Nachwiegen nur bei frischem, keinesweges aber bei altem, bereits ausgetrockneten, Brode geschehen. Es verstehet sich aber von selbst, daß keiner von den Policeibedienten die vorhabende Visitation den Bäckern vorher unter der Hand bekannt machen dürfe. Die Entsetzung vom Dienste würde in dergleichen pflichtvergessenen Fällen die geringste Strafe darauf setzen.

Es scheint das den Bäckern in der Brodtaxe zu ihrem Profit oder Backlohn zugestandene Quantum sehr klein zu seyn; und man sollte fast denken, daß sie damit unmöglich auskommen könnten. Allein wenn man überleget, daß sowohl bei dem Einkauf des Getraides, als auch bei den andern Materialien, als: Holz, Licht, Salz u. d. gl. sich verschiedene Vortheilchen und ökonomische Ersparungen anbringen laßen; sie auch verschiedene Sorten, als Prezeln, Zwieback ꝛc. ohne Taxe backen; sodann, wenn sie das Werk verstehen, von der Vieh- und Schweinemästung, als worzu sie die viele Kleien anwenden können, guten Nutzen ziehen; ferner nicht allein Brod, sondern auch allerhand Kuchen für andere Leute, um das Backlohn backen, ihnen auch wohl das Obst dörren, die Braten ausbraten, und dafür allezeit etwas bekommen; endlich auch die viele Asche bei den Seifen- oder Salpetersiedern wohl ins Geld zu setzen wissen;

wenn

Digitized by Google

werden muß, sage ich, alle diese und mehr dergleichen Nebenumstände überleget: so können die Bäcker mit dem ihnen bei dem Brod zugestandenen Lohn oder Profit gar wohl zufrieden seyn, und, wann sie ihr Handwerk verstehen, und sich ins Handeln schicken können, ohne Unrecht und Betrügerei zu ansehnlichem Vermögen gelangen.

Back-Trog, Fr. Huche, May oder Petrin, ist das vornehmste Stück vom Hausrathe in einer Bäckerei, und, wie bekannt, eine Art von einem hölzernen Troge, oder langen Kasten, der unten enger zuläuft, als er oben ist, wo man ihn aufmachet. Sie werden aus einem ganzen Stücke Holz ausgehauen und ausgewölbt, so daß sie unten muldenförmig sind, und es wird darinnen der Teig zum Brode angemacht, geknätet und gesäuert.

Die Backtröge sind von verschiedener Größe, nehmlich 5 bis 10 Schuh in der Länge, 16 bis 18 Zoll hoch, und oben 1½ Fuß bis 30 Zoll, unten aber 1 Fuß bis 20 Zoll breit. In jedem Backhause richtet man die Größe des Backtroges nach der Größe des Ofens und nach dem Platze, den man dazu hat, ein. Ordentlicherweise nimmt man zu einem Ofen, der 8 Fuß im Durchschnitt hat, einen Backtrog, der ebenfalls 8 Fuß lang ist. Sind die Oefen noch größer, das ist: ist man im Stande, mehr als in andere Oefen auf einmahl einzuschieben, so mus man auch größere Backtröge haben. Sind hingegen die Oefen kleiner, so mus man die Backtröge nicht nach dem nehmlichen Verhältnis kleiner machen, weil die Backtröge überhaupt desto besser sind, je größer sie sind; denn je weiter der Backtrog ist, desto leichter und besser kann man den Teig darinnen durcharbeiten.

In Ansehung der Bauart und der Wahl der Backtröge mus man merken, daß man sie an den beiden Enden mehr abnutzet, als in der Mitten, vornehmlich an dem Ende, das dem Knäter zur linken Hand ist; denn in der Mitte ist allezeit Mehl und Teig, da hingegen an den

Digitized by Google

den Enden, vornehmlich zur linken Hand, oft Wasser befindlich ist, wo der sogenannte Sauerort, Fr. Fontaine, ist, und wo der Sauerteig zubereitet wird. Aus eben dieser Ursache mus man die beiden Enden der Backtröge öfter abscharren, als die Mitte, wodurch solche noch mehr abgenutzt werden.

Um gute Backtröge zu verfertigen, wählet man hartes Holz, das nicht porös ist, damit beim Knäten kein Wasser hineindringe. Ueberdieses mus dies Holz nicht fasericht seyn, damit sich beim Knäten und Abschaben keine Splitter losmachen, die den Teig verderben, und die Hand des Knäters verwunden können. Wegen angeführter Ursachen ist, nach dem Urtheil des Hrn. Malouin, das beste Holz zu Backtrögen das Nußbaum-Holz; nach diesem das Birnbaumholz, sodenn das Eichen- und endlich das Büchenholz. In Teutschland befinden die Bäcker das Ahornholz, sowohl nach der Natur dieses Holzes, als in der Erfahrung, für das beste. Wo man dergleichen Holz nicht haben kann, da erwählet man Aspen- oder sogenanntes Weißholz.

Für den Deckel des Backtroges, oder die Beute, mus man eben soviel Sorgfalt anwenden. Man darf sie nicht aus splitternden Holze verfertigen, dergleichen Tannen- und Eschenholz ist; und sie müssen wohl schließen. Man bedienet sich derselben auch zum Abwägen des Teiges, und zum Auswirken des Brodes. Sie dienen auch bei uns anstatt der Backtische. Wo man aber auch besondere Backtische hat, da werden dieselben Beuten genennet; an einigen Orten hingegen heißt der ganze Backtrog Beute.

Die Backtröge stehen bei den meisten Bäckern in Frankreich auf dem Ofen, welches im Winter zwar gut, im Sommer aber wegen der Hitze sehr schädlich ist, weil es eben so nachtheilig ist, in einer gar zu heißen Luft, als in einer gar zu kalten, zu knäten. Auch in Sachsen findet man an vielen Orten die Backstube und den Back-

Digitized by Google

trog über den Backofen angelegt. Diejenigen Bäcker, die sich so eingerichtet haben, halten es auch im Sommer für bequem, weil sie das Wasser, wie es aus dem Brunnen kommt, ohne es erst anzuwärmen, in den Teig hineinschütten können. Will man gut Brod haben, so mus man soviel Luft, als man kann, in den Teig hineinzubringen suchen. Knätet man aber an einem gar zu warmen Orte, so behält man weniger Luft in dem Teige, als wenn man an einem gemäßigten Orte knätet, wo mehr, und nicht so verdünnte Luft ist. An warmen Orten aber ist weniger Luft, als an kalten; denn die Kälte verdicket und die Hitze verdünnet sie.

Ein anderer Bewegungsgrund, der die Bäcker dahin vermögen sollte, daß sie nicht in einer gar zu warmen Luft und an einem gar zu engen Orte einknäteten, ist der, daß die Luft in der Hitze gemeiniglich nicht so rein ist, wie in der Kälte, und daß die gar zu starke Ausdünstung der Knäter, welche sich sehr angreifen müssen, die Luft verderbet. Es kommt eben daher, daß man manchmahl nicht nur auf dem Ofen, wenn man daselbst knätet, kaum Athem hohlen kann, sondern daß es auch übel riechet, so, daß die Luft, die man in den Teig zu derselben Zeit durch das Knäten hineinbringet, und die voll böser Ausdünstungen ist, nothwendigerweise schlecht Brod geben mus. Man weis, daß eine böse Ausdünstung, ja schon der Athem des Knäters allein, einen Teig verderben kann. Hierzu rechne man noch, daß man in der Hitze nicht so stark arbeiten kann, als in einer gemäßigten Luft, und es liegt doch viel daran, daß der Teig stark durchgeknätet werde.

Uebrigens gehet der Teig nicht gut auf, wenn er zu geschwind gehet (siehe unter Bier-Hefen); der Sauerteig und der Teig werden auf einer zu warmen Stelle gar zu bald fertig, und folglich bäckt es sich in gar zu heißem Wetter nicht so gut, als wenn das Wetter gemäßigt ist. Im Frühlinge geräth das Brod am besten.

Endlich

Digitized by Google

Endlich ist es bequemer, auf ebenen Boden in dem Backhause zu arbeiten, als auf dem Ofen, wo man das Wasser und das Mehl erst hinauf tragen, und dann die Brode wieder herunter hohlen muß, um sie einzuschieben, wodurch die Zurichtung des Brods aufgehalten wird.

Back-Tücher, Fr. Couches, sind Tücher, deren man sich zu denen Broden, die unter 2 Pfund und über 6 Pfund, bedienet, und welche von verschiedener Breite sind, nachdem das Brod breit ist. Diese Tücher muß man trocken halten, und in die Luft hängen, weil ihnen die Feuchtigkeit und Hitze einen übeln Geruch geben würde, der sich dem Brode, das man auf dieselben zum Aufgehen leget, mittheilen könnte.

Backert, siehe Baggert.

Baclage, ein sonderlich nur auf Flüssen und in den Häfen der Stadt Paris gebräuchliches Wort, bedeutet die Ordnung der Schiffe oder Kähne in einem Hafen, wo man eines nach dem andern hineingehen läßt, die Waaren, die es geladen hat, zu öffnen und zu verkaufen. Man brauchet aber dieses Wort auch von dem Gelde oder der Abgabe, welches denjenigen bezahlt wird, denen diese Ordnung zu machen aufgetragen ist.

Bacmats, siehe **Bachmatten**.

Bacon, nennet man in Frankreich, sonderlich im Delphinat, eingesalzenes fettes Schweinefleisch. Anderwerts wird diese Benennung auch allerlei gedörrten und geräucherten Sachen, z. E. Fischen, beigelegt.

Bacule, siehe **Schlag-Baum**.

Bad, Baden, L. Balneum, Fr. Bain, Baigner. Das Baden scheint ein natürlicher Trieb vieler Thiere zu seyn. Viele Vögel und vierfüßige Thiere, ja gar Insecten, die in der Luft leben, suchen zuweilen das Wasser, um sich zu reinigen und zu erfrischen; und auch die Menschen haben von jeher die Gewohnheit gehabt, sich bald im kalten, bald im warmen gemeinen Wasser zu baden. Es

Digitized by Google

war nicht bloß die Reinlichkeit, sondern selbst die Gesundheit, die Absicht dieser Bäder.

Diejenige Art des Badens, welche am meisten gewöhnlich ist, geschiehet der Reinlichkeit wegen; denn man badet sich auf diese Weise bloß zum Vergnügen, und wenn man vollkommen gesund ist; daher haben viele reiche und zärtliche Leute gemeiniglich in ihren Wohnungen solche Zimmer, welche bloß zu diesem Zweck bestimmt sind, und daher Badezimmer genennet werden. Nach dem Baden nimmt man Pulver von bittern Mandeln, welches in warmem Wasser eingerühret ist, und reibt den ganzen Leib damit. Dieser letztere Teig wird zu dem Ende gebraucht, damit die Haut weich werden möge, in welcher Absicht nachfolgender gelber Teig gar vortrefflich zu gebrauchen ist. Man nimmt: bittere Mandeln, ½ Pfund, Pinichen ¼ Pf., Honig, ½ Pf., und das Gelbe aus acht Eiern. Die Mandeln und Pinichen zerstößt man in einem Mörsel zu einem ganz feinen Pulver, und mischet denn alles wohl unter einander, so ist der Teig fertig. Er verdirbt nicht, sondern hält sich beständig. Wenn man ihn gebrauchen will, so löset man ihn im Wasser auf; er giebt der Haut Nahrung, macht sie weich und stark. Zuletzt reiniget man den ganzen Leib mit neapolitanischer Seife, welche im Wasser zerschlagen, und in einen starken Schaum aufgelöset ist.

Dasjenige, welches das Gesundheitsbad genennet wird, wird ebenfalls mit laulichem Wasser, aber verschiedene Tage nach einander, und gemeiniglich auf Anrathen eines Arztes, als ein Gesundheitsmittel gebraucht. Da die Bäder überhaupt einen diätetischen Nutzen haben, und dieser Nutzen durch die Umfließung des Wassers dem Körper gewähret wird, so läßt sich auch leicht begreifen, wie man die eigenthümliche Kraft des Wassers oft durch den Kunstgriff vermehren könne, daß man ihm die Kräfte gewisser Pflanzen noch einverleibet, und es mit neuen Tugenden bereichert, die sich für die besondern

Umstände

Digitized by Google

Umstände eines einzelnen Menschen schicken. Wer sich des Wasserbades bedienet, um die Ausdünstung der Haut wiederherzustellen, der kann den Zufluß der Säfte nach dem Umfange des Körpers vermehren, wenn er das Wasser mit Asche oder Küchensalze salzet, wodurch die Haut mehr gereizt, und durch eine kleine Aetzung der Zufluß der Säfte nach ihr hingelockt wird. Wenn es auf die Reinigung der Haut ankommt, so dienet in das Bad eine Seife, welche den oeligten Schmutz desto leichter mit dem Wasser verbindet. Ist es uns um die Stärkung der Glieder zu thun, so können wir das Badewasser mit großem Nutzen mit stärkenden Kräutern abkochen. Will man durchs Bad die geringen Krankheiten der Haut vertreiben, so kochet man das Wasser mit balsamischen Kräutern, wie die Chamillenblumen, und so viele andere bekannte Gewächse sind. Auf eben die Weise kann man mit erweichenden Kräutern die krampfstillende Kraft der Bäder vermehren, und die zusammengezogenen Gefäße desto besser eröffnen, und die verhärteten Häute erweichen. Man kann mit zusammenziehenden und stärkenden Mitteln, mit Branntwein, mit Wein, mit glühendem Eisen, welches im Wasser gelöschet, oder mit herben Kräutern, welche darinn gekocht worden, die schlaffen Gefäße stärken, und den schwachen Gliedern ihre Kräfte wieder geben. Man kann durch auflösende Kräuter die Säfte in den kleinsten Gefäßen verdünnen, und durch solche, die eine Gerinnung machen, die gegentheilige Kraft, sie zu verdicken, vermehren, u. s. w. Wenn ein Theil des Körpers vor andern der Wohlthat des Bades bedarf, so kann man die Wirkung des Wassers durch eben solche Mittel stärken. Die Fußbäder mit Asche und Salz ziehen die Säfte mit weit mehr Gewalt von den obern Theilen herab, als das bloße Wasser. So nützlich das gemeine Wasser zum Händewaschen beim Ausschlage der Haut ist, so ist doch Tabakswasser, und das mit specifischen Mitteln wider die Krätze abgekochte Wasser, weit wirksamer.

Digitized by Google

Die Natur bereitet uns wirklich in den Thieren ein Badewasser, das in gewissen Absichten größere Tugenden besitzt, als wir ihm mit allen Specereien des Gewächs- und Mineralreiches einverleiben können. Es hat einige Tyrannen gegeben, die junge und gesunde Leute haben ermorden laßen, um sich in ihrem Blute zu baden, weil sie wohl wußten, daß dieses Bad ein Mittel sey, ihre Kräfte zu vermehren. Man kann eben diese Wirkung mit weniger Tyrannei von dem Blute der Thiere erhalten; und auch dieser Mord ist unnöthig, weil die Milch der Thiere, und die Ausdünstungen junger Leute, eben dasselbe thun können. Sogar die Dünste lebendiger oder frischgeschlachteter Thiere beweisen eine solche stärkende und belebende Kraft. Die Aegypter bedienten sich der Milch von Camelen, Eseln und Ziegen zu Bädern. Von der Eselsmilch glaubte ehedem Poppäa, und zwar nicht ohne Grund, daß sie die Haut glätte, entrunzele, zart mache und glänzend erhalte, weshalb sie auch auf ihren Reisen immer eine Heerde von 500 Eselinnen bei sich führte, in deren Milch sie ihren ganzen Leib badete. Diese Kraft zur Verschönerung der Haut wird vieleicht die Milchbäder weit beliebter machen, als ihre vortreffliche Eigenschaft, die Schärfe und Hitze der Säfte zu dämpfen, um derentwegen Ermüllet sagte, daß sie, seit Galens Zeiten, die berühmteste Zuflucht der hectischen und schwindsüchtigen Leute gewesen wären. Er selbst versprach vieles von ihnen in der scorbutischen Auszehrung; und Zacutus Lusitanus curirte mit dem lauen Milchbade einen von unmäßigen Wollüsten ganz erschöpften Jüngling. Sylvius versprach von warmen Fußbädern aus Kuhmilch denen, die bei ausbrechenden Blattern verhüten wollten, daß sie nicht im Gesichte zu häufig zum Vorschein kommen, eine gute Wirkung; und wenn nur nicht durch unvorsichtige Erkältung, bei dem Gebrauche dieser Bäder, die untern Theile verwahrloset werden, so scheint die erweichende Kraft derselben

Digitized by Google

derselben allerdings den Ausbruch der Blattern an den Füßen zu befördern, und das Gesicht zu befreien.

Ich will unter den thierischen Bädern die Lohbäder der Gerber, womit Schröck eine gichtische Lähmung curirt hat, und die erweichenden und schmeidigenden Bäder von den Gartenschnecken, übergehen, weil sie nicht in so allgemeinem Rufe und Gebrauche sind, als die Ameisenbäder, die in der Lähmung und laufenden Gicht zuweilen große Hülfe leisten, wovon ich bereits unter dem Art. Ameise gehandelt habe.

Unter die trockenen Bäder gehören: das Sandbad, da man das kranke Glied in Sand hineinstecket; und das Rosinenbad, welches von dem Marke der Rosinen gemacht wird, da man nehmlich das kranke Glied in dergleichen Früchte, wenn sie noch frisch, und vorher warm gemacht sind, stecket.

Unter den mineralischen Wässern, welche zum Baden gebraucht werden, enthalten einige hauptsächlich Salze, andere schwefeligte, und noch andere metallische Theile. Zu den salzigen Wässern gehören zuerst diejenigen, in welchen das Seesalz das Uebergewicht hat. Das Bad in Seewasser wird in verschiedenen Krankheiten der Haut, besonders der Krätze und dem Aussatze, wie auch bei Geschwulst und Schmerzen der Glieder, und vornehmlich im Wasserabscheu, angepriesen. Diese Bäder reinigen auch die faulen Geschwüre, stillen die Krämpfe, und beleben die betäubten und gelähmten Glieder wieder. Andere Wässer enthalten ein Salz, das kalisch ist, und dem Weinsteinsalze gleichet; und diese werden gemeiniglich salpeterische Wässer genennet. Die warmen salpeterischen Bäder zertheilen die Geschwulst und Verhärtung der Drüsen, eröffnen die verstopften Nerven, und curiren die Lähmung. Man gebraucht sie nicht nur zum Waschen, sondern auch als Tropfbäder, da sie von einem hohen Orte warm auf die kranken Glieder herabträufeln. Die schwefeligten mineralischen

lischen Wässer werden äusserlich ebenfalls bei Krankheitern der Haut, bei Zittern der Glieder, bei Schwindung derselben und bei Lähmungen, insbesondere aber bei der englischen Krankheit der Kinder, gut gefunden. Unter den metallischen Wässern sind die eisenhaltigen die gemeinsten, und man bedienet sich ihrer Bäder besonders zur Stärkung der Glieder, und in allen Krankheiten, die von einer Schwäche herrühren. Ueber die Wahl und den Gebrauch der Bäder von mineralischen Wässern, mus man den Ausspruch eines wohlerfahrnen und scharfsichtigen Arztes vernehmen.

Die gewöhnlichen Badewannen, dergleichen man bei den Badern antrifft, (siehe Fig. 66, A.) sind aus Kupfer gemacht, und inwendig verzinnt; 3 Fuß und 6 Zoll lang, ungefähr 2 Fuß breit, und eben so hoch. Sie haben eine länglicht runde Gestallt an beiden Enden; an den Seiten aber sind sie glatt. Nahe an dem Boden ist ein kleines Gitter, wo sich nehmlich der Hahn B befindet, durch welchen das Wasser in eine kleine Grube C abgezapft wird, und aus derselben durch eine Röhre aus dem Zimmer geleitet wird. D ist ein kleines kupfernes und verzinntes Becken mit einem Griffe, welches ungefähr 6 Zoll im Durchmesser hat, und 4 Zoll tief ist. Man braucht es dazu, das warme und kalte Wasser in der Wanne recht wohl zu vermischen, indem man es damit durch einander rühret; oder auch, dasselbe heraus zu schöpfen, wenn sich die Person, welche baden will, hineinsetzet. Die blechene Röhre E, welche oben einen Trichter mit einem Hange von Eisendrath hat, hänget man über den Hahn, die Röhre aber reicht ziemlich tief in der Wanne herunter, um das heiße Wasser oben dahin zu leiten; welches aus der Ursache nöthig ist, weil das Wasser desto eher kalt wird, je näher es dem Boden ist. F sind Röhren, die am Ende mit Hähnen versehen sind, vermittelst welcher das Wasser aus zwei Behältnissen, eines zum warmen, und das andere zum kal-

ten

Digitized by Google

ten Wasser, nach Belieben, und so wie es nöthig ist, in die Badewanne geleitet werden kann.

Es giebt aber sehr viele Leute, welche nicht zu dem Bader gehen, wenn sie sich baden wollen, sondern es in ihren Wohnungen verrichten. Weil sie aber hier nicht die Bequemlichkeit so gut haben, das Wasser heiß zu machen, und es in dem gehörigen Grade der Wärme zu erhalten, so hat man seit einigen Jahren hierzu eine sehr bequeme Maschine erfunden, welche aber zugleich sehr gefährlich ist, wenn man sie nicht recht gebrauchet. Man nennet sie den Cylinder, Fig. 66, G, ob sie gleich die Gestallt eines Cylinders nicht hat. Sie ist von Kupfer, und siehet einer großen Flasche oder Kanne sehr ähnlich. Unten an derselben gehet an jeder Seite eine Röhre H H hinauf, welche beide Röhren von dem Gefäße einige Zoll abweichen. Diese ganze Maschine füllet man mit glühenden Kohlen an, und setzet sich alsdenn in das Wasser, in welchem man sich baden will. Die Luftlöcher sind die beiden vorgedachten Röhren, und durch diese haben die Kohlen den Zug, weil man sonst besorgen müßte, daß sie verlöschen mögten; zugleich aber dienen sie, den Dampf heraus zu laßen. Wenn man nun mit dieser Maschine das Wasser so gewärmt hat, als es nöthig ist, so nimmt man sie wieder heraus, und setzt sich hinein. Zuweilen setzt man sie nur bloß in eben dem Zimmer zur Seite, wo man sich badet, und welches mehrentheils sehr vest verschlossen ist, weil man sich während dem Baden gemeiniglich vor der frischen Luft fürchtet. Dieses ist sowohl die Beschreibung der Maschine, als auch die schlechte Art, wie man sie gemeiniglich gebrauchet. Zu allem Unglücke befürchten diejenigen Personen, welche eben keine sonderliche Kenntnis von dergleichen Sachen haben, ihre schreckliche Wirkung, oder vornehmlich den Dampf nicht, welcher von den eingeschlossenen Kohlen herrührt, und keinen Ausgang findet. Ob nun gleich die übeln Folgen gar wohl bekannt sind,

Digitized by Google

welche diejenigen vielfältig erfahren haben, die in ihre Schlafkammern glühende oder erstickte Holz- und vornehmlich Steinkohlen gesetzt, und sich daselbst schlafen gelegt haben, um für der Kälte gesichert zu seyn, weswegen denn dergleichen Leute, wenn sie nicht gleich schleunigen Beistand erlanget, des andern Tages früh im Bette todt gefunden worden sind: so ist man dennoch nicht auf die Vermuthung gerathen, daß aus dieser Maschine ein eben solches Unglück entstehen könnte. Allein, es ist bekannt, daß in Frankreich der Herr Dayet, Maitre des requêtes, als er sich dieses Cylinders auf die vorerwähnte Art beim Baden bedient hatte, im Bade gestorben ist, und zugleich der Hund, der sich mit ihm in eben dem Zimmer befand; denn derjenige Kohlendampf, welchen man mit der Luft in die Lunge ziehet, indem man Athem hohlt, vermischet sich mit dem Blute, und hemmet nach und nach dessen Umlauf dergestalt, daß man zuletzt in den Todesschlaf verfällt.

Man kann aber diese Maschine gar bequem, und zwar ohne alle Gefahr, gebrauchen, wenn man anders die nöthige Behutsamkeit dabei anwendet. Man erwärmet nehmlich das Wasser auf eben die Art, wie vorher gezeigt ist; nur mit dem Unterschiede, daß während der Zeit, da der Cylinder im Wasser stehet, man etwa ein Fenster oder die Thüre aufmacht, damit frische Luft in das Zimmer dringen, und der Kohlendampf heraus ziehen könne. Wenn man nun nachher die Maschine wieder aus dem Wasser herausgenommen hat, so steiget man in das Bad, aber nicht gar zu geschwind, und indem man die Gemeinschaft mit der äussern Luft gar zu sehr gehemmet hat.

Beschreibung einer kupfernen Badewanne, nebst Anzeige, wie vielen Beschwerden bei dem Baden dadurch abgeholfen werde: s. in No. 33 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1772, S. 453, f.

Das kalte oder Fluß-Bad vermehret die Kräfte der festen Theile, und stärket die schlaffen Gefäße. Um dieser Eigenschaft willen, tauchten die Lacedämonier, die alten

Digitized by Google

alten Teutschen, die Celten, und noch izt, die Tatarn, ihre Kinder ins kalte Wasser, um ihre Körper zeitig zu härten; und Kloyer glaubt sogar, daß seit der Zeit, da die Kinder nicht mehr durchs Eintauchen getauft werden, nehmlich seit 1600, in England zuerst die Englische Krankheit der Kinder entstanden sey, deren beste Cur die Bäder des kalten Wassers sind. Seneca bildete sich recht etwas auf den Nahmen eines Psychroluten ein, der im Januar in den Euripus stieg. Was noch izt die Russen thun, wenn sie aus dem heißen Bade in den Fluß springen, welcher voll Eis schwimmt, um sich zu härten, das thaten schon ehemahls die Römer. Zu Paris bemerket man den Sommer hindurch, auf der Seine, gewisse große Fahrzeuge, welche mit leinenen Tüchern durchaus bedeckt sind, die, gleich einem Dache, bis unten nahe an das Wasser reichen, in welches gemeiniglich Pfähle eingeschlagen sind, an denen man sie befestiget; da denn diejenigen, welche sich daselbst baden, von niemanden gesehen werden können.

Auch auf Schiffen kann man, den Gründen der Baderei gemäß, auf eine zuverläßige und dauerhafte Art, einen Ort zum Baden anlegen, wo man alle diejenige Gemächlichkeiten, welche man darzu erfordert, reichlich haben kann. Die Erfindung dieser überaus nützlichen Veranstaltung, haben wir dem Hrn. Poitevin, Königl. Französischen Leibbader, zu verdanken. Es unterstund sich auch derselbe, sie sogleich auszuführen, wenn er dazu nur die Erlaubnis von dem geheimen Rathe erlangen könnte. Diese erhielt er in einem offenen Schreiben vom Könige, d. 4 Apr. 1760, welches d. 13 Aug. des folgenden Jahres vom Parlamente registriret wurde, und zwar wegen der gar vortheilhaften Vorstellungen, die der Generallieutenant der Policei, der Substitut des königl. Generalprocurators vom Chatelet, der Vorsteher der Kaufleute nebst deren Schöppen, die Academie der Wissenschaften, die

Digitized by Google

die medicinische Facultät, und der oberste Leibwundarzt des Königes, davon erstatteten. Es ließ also Herr Poitevin auf seine Kosten zween Schiffe bauen, welche einander beinahe gleich, und auf denen einander ähnliche Gebäude errichtet waren. Das eine hatte ein unteres Stockwerk auf den Boden, und nächst diesem noch ein anderes unter dem gebrochenen Dache; das andere Fahrzeug aber hat nur das erstere allein. Diese beide Gebäude nehmen indessen den gesammten Raum auf den Schiffen ein, auf welche sie gebauet sind. Er hat dasjenige, welches das größere ist, neben der Vorstadt St. Germain, gerade gegen die Ziegelhütten über, liegen, wo es das ganze Jahr über beständig liegen bleibt, ohne seinen Platz zu verändern. Das andere schickt er alle Jahre zu der kleinen Insul St. Ludewig, wo es gemeiniglich den 1 April anlanget, und daselbst bis zu Ende des Septembers liegen bleibt. Hier ist eine allgemeine Beschreibung von der Einrichtung des größern, weil das andere mit ihm in den meisten Stücken übereinkommt.

Jenes ist 140 Fuß lang, 24 breit, und bis an das Dach, welches mit Schiefern gedeckt ist, 18 Fuß hoch. Das untere Stockwerk ist, nach der Länge, durch einen Gang, von 5 Fuß breit, in 2 gleiche Theile getheilt. Dieser Gang ist in der Mitte durch einen viereckigen Platz, welcher so breit, als das ganze Schiff ist, und in welchem sich der Ofen und Kessel befinden, unterbrochen. Dieser Platz sondert sogleich die Badestuben der Weiber und Männer von einander; und in einem jeden Zimmer befindet sich nicht mehr, als nur eine einzige Wanne. Jedes dieser kleinen Zimmer ist 9 Fuß lang, 6 breit, und mit einem kleinen Fenster versehen. An derjenigen Seite, wo sich die Mannspersonen baden, sind 15 Zimmer mit Badewannen; zwei, in deren jedem 2 Betten stehen; nächst diesem eine Badstube und ein Gießwerk, vermittelst welches man das Gießbad gebrauchet. Diese Gießwerke bestehen in einem inwendig mit Blei überzogenen Fasse, welches auf einem Gestelle in dem obern Stockwerke stehet. Aus diesem Fasse gehet durch die untere Decke eine mit einem Hahn versehene Röhre, bis zu der Wanne in dem Zimmer in dem untern Stockwerke, wo diese kupferne

Digitized by Google

kupferne Röhre wie ein Trichter weit aus einander gehet, und mit einem Aufsatze, dergleichen z. E. die Gärtner an den Gießkannen haben, versehen ist; die untere Oeffnung der Röhre aber hat ungefähr 4 Linien im Durchmesser. Diese Röhre gehet so weit herunter, bis etwa 8 oder 10 Zoll nahe über eine Wanne, in welche der Kranke gelegt wird, welchem man das Gießbad applikiren oder das warme Wasser auf das kranke Glied laufen laßen will. Das warme oder laulichte Wasser aber wird vermittelst eines Pumpwerkes aus dem Hälter in das oben stehende Faß gepumpt, und fällt aus demselben auf den kranken Theil, so wie es der Bader veranstaltet oder haben will. An der andern Seite, wo die Badezimmer für die Weiber sind, befinden sich 11 dergleichen, eben solche Schlafzimmer mit Betten, die Badstube und das Gießwerk. Die Röhren, welche durch die Decken der Badstuben gehen, sind dergestalt angelegt, daß sie die Wärme durch das ganze Gebäude vertheilen. Das obere Stockwerk unter dem gebrochenen Dache hat 5 Badezimmer für die Mannspersonen, deren 4 mit einem Bette versehen sind; zwei solche Zimmer sind an der Seite für die Weiber, und eins derselben hat ein Bette. Ueberhaupt sind auf diesem Schiffe 33 Badezimmer; die übrigen aber sind dazu bestimmt, daß die Tücher darinnen getrocknet werden, die Dienstboten darinnen wohnen, und zu andern Dingen mehr angewendet. Mitten in gedachtem Stockwerke, und zwar auf dem viereckigen Platze in dem obern Stocke, stehen 3 ziemlich große Wasserbehältnisse, in welche das Wasser vermittelst zweer Handpumpen aus dem Flusse gepumpet wird, welche an der andern Seite des Schiffes, nehmlich gegen die Mitte des Flusses zu, an dem Schiffe beveſtigt, jederzeit 50 Fuß von dem Ufer unter das Wasser gehen. Das erste Gefäß ist mit Sande angefüllt; nachdem sich nun das Wasser durch diesen hindurch gezogen, so läuft es, so wie es durchgeseigt ist, in das zweite, und endlich von diesem in das dritte, aus welchem Röhren heraus bis zu allen und jeden Badewannen in dem Gebäude gehen, wo es erfordert wird; da hingegen diejenigen Röhren, welche das warme Wasser zuführen, von dem Kessel zu eben den Oertern geleitet sind.

Auf diesen seinen beiden Schiffen verrichtet Herr Poitevin alle Arten des Badens, welche sowohl zur Gesundheit, Reinlichkeit, Vergnügen, u. d. gl. vorgenommen, und von den Aerzten verordnet werden, so wie die

Digitized by Google

die Bader in ihren Häusern; aber überdies noch mit dem Vortheile, daß er das Wasser sogleich unmittelbar aus dem Flusse erhält, es vorher durchseigen kann, es zu einer jeden Zeit des Tages oder der Nacht, ja zu allen Jahrszeiten, wenn sogar die Flüsse gefroren sind, anstellen kann.

* * *

In der Chymie und Destillirkunst giebt man den Nahmen Bad verschiedenen Materien, deren man sich bedienet, um die Wärme durchzulaßen. Die gebräuchlichsten Materien hierzu sind das Wasser und der Sand.

Wenn man das Wasser gebrauchet, so heißt solches **Wasserbad, Marienbad**, L. Balneum Mariæ, maris, roris oder vaporis. Das Wasserbad ist eins der gebräuchlichsten, und zu vielen Arbeiten eines der bequemsten. Da das Wasser, wenn es der Wirkung des Feuers ausgesetzt wird, und zugleich abdunsten kann, nur einen bestimmten Grad von Wärme annimmt, welcher allezeit einerlei bleibt, wenn es einmahl in ein vollkommenes Wallen gekommen: so folgt, daß das Wasserbad ein sicheres Mittel ist, diesen Grad von Wärme auf eine allezeit gleiche Weise durchzulaßen. Da überdies eben dieser Grad Wärme vom siedenden Wasser nicht anbrennen, noch irgend einer Materie, welche eine brandrünstige Eigenschaft anzunehmen im Stande ist, solche mittheilen kann, so verschafft das Wasserbad noch den Vortheil, daß für die Substanzen, die man demselben aussetzet, dergleichen nicht zu befürchten ist. Man kann sich auch des Wasserbades mit gutem Erfolge zu allen Graden von Wärme bedienen, welche unter dem Grade des siedenden Wassers sind. Was die Einrichtung des Wasserbades betrifft, siehe unter **Destillirgefäße**.

Man hat zuweilen Dinge zu kochen, die sich leicht an das Gefäß legen, und der Speise dadurch einen brenzlichen Geschmack beibringen. Es geschiehet das bei allen Dingen, wo der wässerichte Theil der kleinste ist. Dieses zu verhüten, thut man

Digitized by Google

man wohl, wenn man, nach Art der Chymisten, im Marienbade kocht; d. h. man setzt das Gefäß, darinn die Sache, die so leicht anbrennt, befindlich, in einen mit Wasser angefüllten Kessel, und bringt diesen ins Kochen. Die Hitze nun, welche sich durch das Wasser der im Gefäße befindlichen Sache mittheilt, ist zwar hinlänglich, dieselbe gar zu machen, aber allezeit unter dem Grade, daß sie davon anbrennen sollte. Auf diese Art macht man ausgeschlagenes Ei, das auf andere Weise unausbleiblich anbrennen würde, gar; und so werden die kräftigsten Bouillons gemacht, indem das Fleisch mit sehr weniger oder gar keiner auflösenden Flüßigkeit gekocht wird, und sich seine eigene Jüs herausbegiebt, und in derselben sich alle Kraft des Fleisches zusammen findet. Auf diese Art wird auch das Honig, ohne desselben reinen Geschmack im geringsten zu verändern, aus dem Wachse geschmolzen; und so kann dieses Bad noch in vielen andern Fällen mit Vortheil gebraucht werden.

So wie man im Marienbade kocht, so bäckt man auch darinnen: und das Gebäckens wird gar, wenn man, statt der Hitze des offenen Feuers, nur eine heiße Flüßigkeit daran bringt. Das geschiehet, wenn in zerlaßenem Fette, oder Butter, gebacken wird. Diese Fettigkeiten werden viel heißer, als das Wasser werden kann. Sie verursachen sogar an der Oberfläche ein Anbrennen, welches sie jedoch zu gleicher Zeit durch ihre Fettigkeit mildern, also, daß es eben so annehmlich für den Geschmack wird, als der äussere Theil des Bratens, der vom Feuer angebraunt, oder durch wiederhohltes Zugießen der Fettigkeit auch wieder verbessert wird. Fände sich sonst noch eine Flüßigkeit, die so heiß würde, als Fett, so ließe sich auf diese Art nicht weniger in derselben backen.

Wenn man die Gefäße, in welchen man die Destillationen und Digestionen anstellet, in Sand setzet, so nennet man solches das Sandbad oder Scheidungsbad. Dieses Mittel ist auch sehr bequem, die allzugroße Wirksamkeit und Geschwindigkeit des bloßen Feuers, und jeden Grad von Wärme, vom schwächsten bis zum Glühen, durchzulaßen. Man hat zum Sandbad nur eine irdene oder eiserne Capelle nöthig, in welche man feinen oder groben Sand thut. Diese Capelle paßt in den Ofen, und ist geschickt, die Gefäße, z. E. Kolben,

Digitized by Google

ben, Retorten und Phiolen, so die Materie enthalten, welche bearbeitet werden soll, in sich zu nehmen.

Die Alten bedienten sich noch mehrerer Arten Bäder, in der Absicht, ihren Versuchen nur einen gehörigen Grad von Wärme, den sie nöthig hatten, beizubringen. Sie bedienten sich des Wasserdampfs, der Asche, des Mistes, der Weintrabern, und alles dessen, was sie sich einbilden konnten, daß es am geschicktesten sey, ihre Absichten zu erfüllen, daher sind die Nahmen: **Dampfbäder, Aschenbad, Mistkasten, Pferdemist,** u. s. f. übrig geblieben.

Bad, Fr. Bain, mettre à bain, **ins Bad setzen**, ist ein Wort der Mäurer und Estrichschläger, und bedeutet, wenn man zu einer Arbeit eine größere Menge Gips oder Kalk nimmt, als man gewöhnlich zu brauchen pflegt. Also sagen die Steinsetzer: ins Kalkbad pflastern, wenn sie diese Materie nicht sparen, die zur Verbindung des Pflasters dienet; dieses mus man thun, wenn man über dem Gewölbe der Keller pflastert. Und die Mäurer sagen auch: ein Kalkbad machen, welches soviel sagen will, als sehr viel Kalk in die Hölen werfen, und diese Materie dabei nicht zu sparen.

Bad, Fr. Bain, heißt bei den Färbern eine Kufe voll Wassers und zum Färben dienlicher Ingredienten, in welcher man die Zeuge, die man färben will, kochet oder einweichet. Also sagt man: ein Bad von Färberröthe, von Cochenille ꝛc. Das **Alaun-Bad** mus kalt gegeben werden, weil sonst seine Hitze um ein großes den Glanz und Ansehen der Seide benimmt, und sie hart und rauh machet. Es giebt auch **Halb-Bäder**. Man sagt, ein Zeug habe das Bad gut angenommen, wenn er alles an sich gezogen, oder die Farbe, die in der Kufe war, angenommen hat.

Bade-Kraut, nennet man alle Kräuter, die zum Baden genommen werden, als: Liebstöckel, Rosmarin, Chamillen, Mutterkraut, Steinklee, griechisch Heu, u. d. gl. m.

Baden

Digitized by Google

Baden, oder bittere Mandeln, ist eine Frucht in Persien, von einem in Felsen gewachsenen Baume, welche zu Suratte anstatt einer Münze gebraucht werden, und 68 einen Pecha ausmachen.

Badian, Badianischer Anis, siehe Anisum stellatum.

Badigeon, siehe Mörtel.

Bälge, heißen die Häute der Raubthiere, als der Wölfe, Füchse, u. d. gl. Siehe Balg.

Bällgen, Fr. Ballot, ist ein kleiner Ballen, oder ein Paket von Kaufmannswaaren, obzwar sonst auch das französische Wort Ballot von großen Ballen gebraucht wird. Die Bällgen von gewissen Gattungen der Waaren bestehen gemeiniglich aus einer gewissen Anzahl Paketen, Strähne oder Stücke. Also halten z. E. die Bällgen Garn zum Raschweben 15 bis 18 Pakete, jedes Paket von 3 oder 4 Pfunden. Eine gleiche Bewandtnis hat es auch mit den sogenannten Glasballen; siehe Ballon.

Bällgen-Atlas, Bällgen-Leinwand, siehe Atlas, und Leinwand.

Baems, Bams, oder **Boms**, nennten die Sattler ehemahls den ausgestopften Sitz oder ein dickes vollhaariges Fell, auf dem Sitz eines Fuhr- oder Reit-Sattels. Wenn daher die Weißgerber und Pergamenter ein Fell wohl durchklopfen, brauchen sie ebenfalls dieses Wort darzu, und sagen, es sei wohl abzubamsen oder abzupelzen.

Bändel, nennet man in Regenspurg und anderwerts, an dem Kopfputze der Frauenzimmer eine aus ächten oder unächten Perlen in Form einer runden Masche Band zusammengesetzte Zierath, welche auf dem Haarneste getragen wird.

Bänder, siehe Band.

Bänder-Kopf, heißt ein von lauter Bandschleifen und Maschen in die Haare geschlungener Aufsatz über die Stirn, von vornher etwas erhöhet, dessen sich

Digitized by Google

das Frauenzimmer an manchen Orten im Sommer zu bedienen pflegt.

Bänder-Latz, ein mit lauter Schleifenband oder geknüpften Maschen durchaus besetzter Frauenzimmer-Vorstecke-Latz. Die Schleifen sind dicht an einander herunterwerts gesetzt, und laufen unten immer spitziger zu.

Bänke, siehe Bank.

Bär, L. Vrsus, Fr. l'Ours, ist eins von den stärksten und grimmigsten Raubthieren, welches über den ganzen Leib zottig ist, und sich in dicken Waldungen, Gebirgen und Wildnissen aufzuhalten pflegt, das aber, nach Verschiedenheit der Länder und des Aufenthalts, an Farbe, Größe und Kraft verschieden ist. Die gemeinen Bären, welche sich in Pohlen, Preussen und Litthauen aufhalten, sind groß, schwarz, oder auch braun. Sie sind grimmig, und zerreißen alles, was fleischigt ist; daher sie Kälber, junges Wild, und anderes Vieh anfallen, und wo sie das nicht haben können, sich von dem Aas und Luder nähren. Diese Art der großen Bären heißen sonst auch Ameisenbären. Eine andere etwas kleinere, kürzere und dickere Art sind die Zeidelbären, welche auf die Bäume klettern, und das Honig aus den wilden Bienenstöcken zeideln und fressen, wovon in der heil. Schrift das Räthsel des Simsons vorgeleget wird. In Grönland, Island und Nova-Zembla, als in den kältesten Nordländern, findet man auch weiße Bären, welche von den vorigen darinn unterschieden sind, daß sie auch unter dem Wasser von Fischen und Wassergewächsen sich nähren, einen Rüssel, wie ein Schwein, kurze Ohren, weiten Rachen, kleine Augen, und die größte Gewalt in ihren Tatzen haben.

Die jungen Bären fallen insgemein von ihren Müttern im December, und sind Anfangs bis auf den sechsten Tag blind, und ganz klein, wie eine Ratze, jedoch bärenförmig. Der Grund, warum sie so klein sind, ist dieser, weil sich bei der Bärin der Schlauß in

der

Digitized by Google

der Geburt nicht öffnet, sondern bleibet, wie er ist; daher die Geburt auch darnach proportionirt ist. Sie sind, der Farbe nach, weißgelblich, welche sich aber nach und nach in eine braune verwandelt; ausgenommen am Halse behalten sie einen weißlichten Ring, der aber in 3 oder 4 Jahren sich gänzlich in Braun verfärbet. Die Bärin säuget ihre Jungen nicht, wie andere Thiere, hinterwerts, sondern vorwerts nach dem Brustkern zu, mit zweien Gesäugen gleich einem Weibsbilde. Das Würgen lernen sie von ihren Alten, die ihnen halblebendes Wild herbei schleppen, um sich hierinnen zu üben; hernach aber verzehren sie solches mit einander. Dies dauert aber nicht lange; denn wenn die Bärin wieder bäret, so verläßt der junge seine Mutter, und sorget für sich selbst, da er Waldbeere, wild Obst, Wildthiere, Haber auf den Aeckern, Fische in seichten Bächen, und wilden Honig aufsuchet, und vornehmlich den Ameisenhaufen nachstreichet, welche er begierig frißt.

Die Spuhr des Bären ist fast wie bei einem Menschen, der ohne Schuh und Strümpfe barfuß gegangen; nur daß er die Nägelklauen vorn heraus zeiget. Er hat auch stärkere und breitere Fehrten, besonders an den Hintertatzen, als die Bärin, welche in den Tatzen schmäler ist.

Zur Winterszeit verbergen sie sich, gleich den Dachsen, in Höhlen, welche sie mit zartem Holzgesträuche und Mooßgras ausfüttern, und bleiben darinnen bis Lichtmeß. Sie leben daselbst von ihrem angelegten Fett, welches sie aus ihren Tatzen nach und nach absaugen. In Finnland bauet der Bär sein Winterlager entweder in Steinhaufen und Berghöhlen, oder auch auf dem freien Felde, aus Polytrichum commune, unter einige dichte Fichtenbüsche. Hier ruhet er, ohne die geringste Nahrung zu sich zu nehmen, sechs ganze Monathe; denn in der Mitte des Octobers gehet er hier schon zu Bette, und in der Mitte des Aprils stehet er wieder auf; welches sich

Digitized by Google

aber an andern Orten anders zu verhalten pflegt. Daß der Bär in dieser ganzen Zeit keine Excremente von sich giebt, solches bezeugen diejenigen, die ihn während seines Winterschlafs geschossen haben; diese haben einen verhärteten Pfropf von Unreinigkeit in seinem Afterdarme gefunden, welcher, der Sage nach, nicht eher weggehet, bis er im Frühjahre Ameisen zu fressen Gelegenheit hat, welche er in den faulen Stöcken und Ameishaufen suchet, indem er diese gar artig zu zerlegen, und die Ameisen aufs subtilste mit seiner Zunge heraus zu langen weis; dergleichen vornehmlich die Bären thun, welche man in Africa bei der Bucht von Campeche findet, welche so groß als ein Hund, und von schwarzbraunen Haaren sind; diese strecken ihre Zunge, die so subtil wie ein Regenwurm ist, über den Weg, wo die Ameisen hin und her laufen, und wenn sich dieselben an die Zunge hängen, und sie ganz voll sitzet, so ziehen sie sie hinein, und verschlingen sie also; daher auch ihre Losung meistentheils wie ein zusammengedrückter Ballen von Ameisen aussiehet. Frißt der Bär von diesem Gerichte zuviel, so bekommt er einen Durchfall, den er mit Taubenkirschenbeeren und Tormentill zu heben weis.

Im Trinken haben die Bären dieses besonders, daß sie gleichsam bissenweise aus dem Wasser fressen.

Der Bär ist stark, und zerbricht, wenn er angeschlossen ist, ziemlich dicke Bäume, und schlägt und wirft mit selbigen um sich, wie ein Mensch, wie er denn sich auch gegen die Wölfe auf die Art wehret, daß er, wenn sie ihn in freiem Felde verfolgen, sich auf einen Holzvorrath, welches die Bauren nicht weit von ihren Hütten aufsetzen, retiriret, und mit selbigem Holze, welches etwa $1\frac{1}{2}$ Klafter lang gehauen ist, um sich und auf die Wölfe wirft, daß sie ihm nicht ankommen können, solange er noch Vorrath vom Holze hat; sobald aber solcher weg ist, und er dabei auch näher zur Erde kommt, und müde ist, so übermannen sie ihn. Sonst ist auch der Hermelin

dem

Digitized by Google

dem Bär gefährlich; denn wenn derselbe einen schlafenden Bär siehet, so kriechet er diesem ins Ohr, und beißet sich mit seinen Zähnen so vest an, daß das Thier den Kopf erschrecklich schüttelt, um den feindseligen Gast wegzuschleudern; der Bär fängt an erbärmlich zu brüllen, und solange zu laufen, bis er matt wird, niederfällt und todtbleibt.

Der schwächste Theil an den Bären ist der Kopf; daher wenn man einen Bär nur ein wenig mit einem starken Knüttel darauf schmeißet, so fällt er gleich. Sonst leben sie 20 und mehr Jahre, werden aber zulezt blind; welche Blindheit ihnen auch in jüngern Jahren zustößt, wenn sie lange in tiefen Buchten oder Höhlen liegen. Sie curiren sich aber damit, daß sie sich an die Bienenstöcke machen, und die Bienen ihren Rüssel also zerstechen laßen, daß er stark blutet, wodurch hernach ihr Gesicht wiederhergestellet wird.

In Pohlen lehret man sie tanzen, Trommel schlagen, und den Hut halten zum Allmosensammeln, dergleichen schlechte Künste von den Pohlnischen Bärentreibern gezeiget werden, dabei sie mit Trompeten, und andern Instrumenten, ein starkes, aber schlecht zusammen klingendes Getöne machen, den Bär dadurch zu bethören, daß er seine Stärke gleichsam vergesse, wodurch auch viel junge Bären gefangen und gefesselt werden.

Wenn die Bärin Gefahr merket, so treibet sie, mit Schlagung der Pfoten in einander, und mit Pfeifen, ihre Jungen zur Retirade einen Baum hinan. Ein gleiches, nehmlich die Zusammenschlagung der Pfoten und das Pfeifen, thun auch einige Bären, wenn sie bei Tage in die Haberfelder sich begeben wollen, womit sie denn oft die Schnitter gleichsam schrecken, damit sie davongehen und sie ungehindert fressen lassen mögen. Auf das Schwimmen verstehen sie sich ebenfalls sehr wohl.

Erfahrne Jäger haben angemerkt, daß der Bär, wenn er ein Thier auf dem Felde getödtet hat, und es in

Digitized by Google

der Erde oder in einem Bruch verbirgt, gewiß wiederkomme, es zu hohlen, daher er, mittelst Selbstschüsse und anderer Fallen, zu solcher Zeit am leichtesten gefangen werden kann; versteckt er aber seinen Raub nicht, so erwartet man seine Zurückkunft vergebens.

Der Bärenfang wird gemeiniglich durch künstlich zugerichtete Fallen und Gruben angestellt, da man in großen Wildnissen, wo Bären durch ihre Fehrt sich verrathen, und deren Gang und Wechsel auskundschaftet worden, an solchen Orten, wo kein Wasser zulaufen kann, Gruben gräbt, und zwar 7 bis 8 Ellen ins Gevierte, und 8 Ellen in die Tiefe. Diese werden ½ Elle dick mit beschlagenem Holz nach der Höhe ganz glatt ausgeschälet, so wie Spundpfähle vest in einander gefüget werden, und inwendig glatt behobelt, damit der Bär mit seinen Klauen nicht daran haften kann. Unten aber wird der Boden vest verspündet, damit kein Thier sich durchgraben könne. Oben kommen 4 glatte, starke und runde Balken auf den Seiten darüber, welche etwas über den Fang gehen, und wird dieser Fang mit Schalholz, Reis und Erde bedecket, und gleich dem andern Erdreich mit Laub oder Streuling verwildert, daß die Bären oder das andere Wild ihre gehörigen Gänge und Wechsel ungehindert passiren können. Damit aber die wilden Thiere solchen Wechsel ferner halten mögen, und nicht beiweg gehen, wird ein Creuz-Zaun unvermerkt von Windbrüchen verhauen, und mit Reisstangen verlegt, daß daselbst nicht wohl durchzukommen; alsdenn sparet es die Mühe, durchzukriechen oder überzusetzen, und bleibt auf seinen gewöhnlichen Gängen. Solche Zäune aber müssen recht wild und wüst verfallen scheinen, als wenn sie von Natur so wären; sonst merken die wilden Thiere der Menschen Nachstellungen. Wenn nun vorgedachter Fang eine Zeit von etlichen Monathen alt geworden, die wilden Thiere auch, weil der Platz in der Mitten offen gewesen, ihren gewöhnlichen Gang

Digitized by Google

Gang hindurch genommen, so öffnet man den Bärenfang ganz rein, leget kleine schwache Stangen über den Fang auf die runden Balken, und wieder schwaches Reis oder Tangel-Aestlein darauf, verwildert zulezt alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streuling, dem andern Erdboden ähnlich; so ist er fertig. Wenn nun in der Mitten sacht ein Honigtopf darauf gesetzt wird, und solcher einen weiten Geruch von sich giebt, auch die Bienen, Wespen, Fliegen und anderes Ungeziefer daselbst herum schwärmen, so wird es nicht leicht fehlen, daß der Bär nicht heran komme, wozu ihn der Appetit treibet. Sobald er sich nun an den Honigtopf machet, so fällt er mit demselben in die Grube hinab. Soll er nun lebendig herausgebracht werden, so mus an der Seite des Fanges ein viereckiges Loch, $1\frac{1}{2}$ Ellen ins Gevierte, vorher unten durchgehauen seyn, daß ein Bär durchkriechen könne, welche Röhre 3 Ellen lang vest ausgeschalet werden mus, davor sowohl in- als auswendig eine Fallthüre, von starken eichenen Pfosten, 5 Zoll dick, mit Eisenblech wohl beschlagen, kommen mus. Wenn nun der Bären-Kasten mit 4 starken Ringen durch Ketten an die Fangröhre vest angemacht ist, und hierauf die inwendige Fallthüre gehoben wird, damit der Bär das Loch sehe: so stößt man ihn von oben herab mit einer Stange, daß er in die Röhre hinein kriecht. Sobald er sich dahin retiriret, läßt man hinter ihm die innerste Fallthüre wieder fallen, bis er in den Kasten ist, welcher auch zugemacht, aufgeladen und vest angereitelt werden mus, da man ihn alsdenn nach Belieben wegfahren kann. Der Eingang aber zur Seiten nach der Röhre, wo der Kasten gestanden, wird hernach mit altem Holz und wilden Reisig wieder bedeckt, daß es nicht zu merken; und mus zu solcher Grube nicht täglich, sondern nur etwa in 3 oder 4 Tagen nachgesehen werden. Derjenige, welcher die Aufsicht über den Bärenfang hat, darf eben nicht allezeit nahe hinzu gehen, sondern kann

Digitized by Google

auf 50 Schritte davon auf einen Baum steigen, und nach der Grube sehen. Wird er ein Loch gewahr, so sitzet gewiß ein fremder Gast darinnen; da er dann auf vorige Art gehoben wird. Man brauchet aber dabei besondere Vorsicht, weil die Bären der Menschen Spuhr bald merken, und hernach nicht so leicht hinzugehen. Inwiefern derjenige, der dergleichen Gruben machet, dafür stehen müsse, wenn Menschen oder Vieh dadurch Schaden nehmen, davon siehe Raubthiere.

Der Bären-Kasten ist ein wohlverwahrtes Behältnis, worinn ein lebendiger Bär ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kann. Ein solcher Kasten nun mus von 2 Zoll starken eichenen Pfosten fein vest gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die 4 Wände sowohl auf beiden Seiten, als an beiden Giebeln, mit eisernen doppelten Bändern und Gelenken dergestallt beschlagen und versehen seyn müssen, daß die lange eiserne Spille, welche durch die Ringe-Bänder oben durchgehet, wenn eine Feder vorgesteckt wird, solches alles zusammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezogen, der Bär hineingelassen, und zugeschoben, nachgehends ein starkes Queer-Eisen, wie vor ein Gefängnis, vorgeschlossen, daß er die Thüre nicht aufmachen kann. An allen vier Ecken jedweden Endes werden 2 große eiserne Ringe vest angeschlagen, den Kasten vor dem Fang zu bevestigen, auch damit auf dem Wagen mit eisernen Ketten anzufesseln, und den Bär damit wegzuführen. Dieser Kasten ist gemeiniglich $1\frac{1}{2}$ Ellen hoch, auch soviel breit, jedoch der Boden um $\frac{1}{2}$ Elle schmälir, und gute 3 Ellen lang. Inwendig sowohl als auswendig, müssen die Winkel mit eisertem Bleche beschlagen seyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holz arbeiten könne. Auf allen 4 Seiten kommen Gitterfenster von rundem Eisen, aber nicht zu groß; nur daß Licht und Luft hinein kann. Ein Freßtrog mus mit eisernen Bändern unter dem Gitter vest angemacht

Digitized by Google

angemacht werden, daß er nicht abreiße. Hinzu nun gehört ein absonderlicher niedriger Wagen, worauf dieser Kasten geführet wird. Wenn ein solcher Kasten auf einem Holz- oder Kampf-Platze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, so wird ein Leinchen an die Spille geschlungen, und dieselbe geschwind herausgezogen; da fällt denn der ganze Kasten auf allen Seiten von einander, nehmlich beide lange Seiten mit dem Dache, und beide Giebel, und der Bär stehet bloß da, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere zu thun bekommt.

Auf eine andere Art werden die Bären mit oben herunter fallenden Klötzen gefangen. Wo nehmlich die Bären ihren Wechsel zu haben pflegen, da macht man ein dreieckig Gestelle. Auf jeder Seite werden 2 starke Säulen eingegraben; unten wird eine Schwelle eingezapft, und der Erden gleich tief eingeleget, daß noch etwas Erdreich darüber gehe. In den Schwellen müssen Falze seyn, wenn die Klötze mit den eisernen Zinken herunter fallen, daß sie durchstoßen können. Oben werden beide Säulen mit einem Oberschweife vest zusammen gemacht; an beide Säulen werden etliche Rollen inwendig gemacht, die einen guten Zoll vor das Holz hinaus gehen, und sich recht gut drehen. Weiter wird ein Klotz gemacht, welcher zwischen beiden Säulen und auf den Rollen leicht und räumlich auf und nieder gehen kann. Durch den Klotz müssen etliche starke eiserne gespitzte Zinken gehen. An beiden Seiten des Klotzes werden noch an jeder Seite ein von 6 Zoll starkes Stück glatt gehobeltes Holz angemacht, und vervestiget, so daß der mittelste Klotz nicht herausgehen kann, sondern gerade herunter fällt. Die Stellung mache man also: Man nehme eine Stange, die von einer Säule fast zur andern gehet; an einem Ende muß sie anstehen, von der andern Säule aber ein paar Zoll ab-seyn. Gegen die Mitte oben in dem Ueberschweife wird ein Loch gemacht, worinnen ein

Digitized by Google

Kloben 2 Zoll von der einen Säule, auch im Ueberschweife ein Kloben; unten an derselben Säule $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch eine Kümme, oder viereckiger hölzerner Nagel inwendig nur einen Zoll heraus stehet. In der Mitten des Fallklotzes macht man eine Leine vest an, und ziehet selbige durch beide Kloben, so, daß sie an der Säule herunter reiche, daran wird ein Stellholz gemacht. In der Stange muß auch eine Kümme oder ein Kerb nicht weit von einem Ende seyn. So ziehet man den Klotz mit der Leine herauf, nimmt das Stellholz, und setzt es unter den Nagel, und in die Kümme oder Kerbe der Stangen, daß die Stange in der andern Seite sich anstämme. An dem Ende aber, wo die Stange sich anstämmet, muß ein Stock untergesetzt, oder mit einem Schwirlein angehangen werden, daß sie in der Höhe bleibe. Und so wird es auf allen 3 Seiten gemacht, daß es wie ein Triangul sey, und also auf jeder Seite aufgestellet werde. Wenn man es aber aufstellet, müssen unter den Klotz 2 Gabeln gesetzet werden, daß sich der Aufsteller nicht selbst fange; und diese Gabeln muß man nicht eher wegnehmen, bis alles fertig ist. In der Mitten des Fanges schlägt man einen Pfahl ein, und bindet einen Topf mit Honig darauf, oder hänget ein Stück Wildpret hinein. Sobald der Bär den Wind davon bekommt, wird er solches nehmen wollen; stößt aber an die Stange, und wird also von den eisernen Zinken gehalten, bis der Jäger ihm heraus hilft. Die Gestelle können beständig auf den Gabeln stehen, und dem Bär zuweilen was hineingesetzet werden. Wenn er einmahl da gewesen ist, so kommt er auch wieder. Dergleichen Invention kann man auch im Felde gebrauchen, wo die Bären fleißig nach dem Hober und den Feldfrüchten gehen. Aber da müssen die Säulen, anstatt daß man sie dort eingegraben, auf Schwellen vestgemacht werden, so daß sie auseinander geschlagen werden können. Die Gestelle müssen oben herein mit schwarzem Reisig behangen,

Digitized by Google

gen, und unten auch dergleichen Reisig angeleget werden, daß es ein wenig wildericht aussehe. Oben auf die Gestelle werden dünne Bretter gemacht, daß das Wetter nicht auf das Gestelle schlage.

In Finnland fängt man die Bären auf folgende Art. Man vergräbt in demjenigen Rodelande, so man den Bär hat besuchen gesehen, eine aus stämmigen Holze zusammengesetzte viereckige Maschine, mit darinn bevestigten Zacken, welche recht spitzig und mit guten Wiederhaaken versehen seyn müssen. Diese Maschine, welche man in Hrn. D. Schrebers neuer Cameralschr. V Th. S. 282, abgebildet findet, gräbt man an einem Orte, den der Bär gewöhnlich zu besuchen pflegt, in den Haber so ein, daß die Zacken mit der Erde gleich seyn; hernach überstreuet man sie mit Stoppeln und Stroh, damit das Raubthier nicht mißtrauisch werde; mitten darauf aber leget man eine todte Henne, oder andere Aasung. Wenn nun der Bär seinen gewöhnlichen Spaziergang gehet, und entweder das Aas oder von dem Getraide fressen will, so bleibt er mit einer Tatze hängen. Indem er sich mit aller Macht daraus losmachen will, kommt er mit der andern auch hinein, und endlich mit allen vieren, da er denn Stand halten mus, bis er seinen verdienten Lohn bekommt.

Endlich pflegt man auch die Bären also zu richten, daß sie sich selbst erschießen. Dazu setzet man 3 Säulen in einem gleichseitigen Triangul; wenn man Bäume so haben kann, ist es desto besser. Die Selbstschüsse müssen aber deswegen in einem gleichseitigen Triangul geleget werden, weil bei Legung derselben, oben über dem Schnepper, etwas vorgesteckt wird; und wenn alle Stellung fertig ist, man sodann von einem nach dem andern, das vorgesteckte Holz wieder wegnehmen mus, damit selbige vom Bär losgezogen werden können. Mithin könnte dabei, durch Unvorsichtigkeit, einer unter den Selbstschüssen losgezogen werden, und sich der Mensch selbst

selbst Schaden thun; liegen sie aber also, wie gedacht, in einem gleichseitigen Triangul, so ist man ausser Gefahr. Gienge ja einer los, so trifft er zwar den Mittelpunct und Pfahl, woran der Drath angemacht ist, jedoch nicht nach dem andern Selbstschusse hinüber, sondern zwischen 2 Selbstschüssen durch. Die Säulen stehen vom Mittelpuncte 20 bis 24 Schritte. Eine jede Säule kann 10 Fuß hoch seyn. Vor jede Säule setzet man noch eine, welche kürzer ist. In dieser Säule macht man oben eine Larve oder Höhlung, daß man den Selbstschuß hineinlegen, doch daß man ihn höher und niedriger richten kann. In der hintersten Säule werden höhere Nägel eingemacht, damit man den Selbstschuß vervestigen könne. In der Mitten zwischen den Säulen wird ein runder, und 4 Fuß hoher Pfahl, ausserdem aber noch 3 dreieckige Pfähle geschlagen, daß sie mit der einen Ecke auf dem Mittel zwischen 2 Säulen stehen. Auf den Mittelpfahl wird ein Topf mit Honig, oder etwas vom Viehe, das zu seinem Fraße dienet; um die 3 dreieckigen Pfähle aber ein hölzerner Reifen gemacht, der genau um die Pfähle passe, daß er aber nicht von selbst herunter falle. Um letzteres zu verhindern, kann man auch hölzerne Nägelein darunter stecken. Die Selbstschüsse werden auf den Säulen vestgemacht, oder man nimmt auch Pürschbüchsen anstatt der Selbstschüsse, und sind die mit teutschen Schlössern die besten. Dazu macht man an den Selbstschuß einen Drath, der an den Reifen in die Mitte lange, und die Dräthe alle drei an den Reifen vest. Die Selbstschüsse ladet man mit 2 oder 3 Laufkugeln. Kommt nun der Bär, und langet, in der Meinung, einen Raub zu finden, nach dem Topf hinauf, so trifft er an die Dräthe oder Reifen; indem aber letzteres geschiehet, ziehet der Reifen alle 3 Schüsse auf ihn los. Sollte er auch nicht den Reifen berühren, so muß er doch wenigstens 1 oder 2 Dräthe treffen; mithin büßet er sein Leben dabei ein. Die Selbstschüsse

muß

Digitized by Google

mus man auch mit hohlen Rinden von Bäumen bedekken, damit sie nicht naß werden. Ein mehreres von Selbstschüssen, nebst einer Abbildung, siehe unter Selbstschuß.

Die Bärenjagd hat vieles mit der wilden Schweins-Jagd gemein; denn die Jäger, welche ihnen nachstellen, müssen ebenfalls starke Bären- und Bullen-Beißer, auch andere starke Heß-Hunde, bei sich haben, indem die Bären viele Hunde zusammendrucken und beißen können, dabei die Jäger sich nicht allzuweit auseinander trennen, sondern je zwei und zwei beisammen seyn sollen, daß einer dem andern im Fall der Noth beispringen könne. Auch soll ein jeder ein gut Fangeisen oder Knebelspieß und Hirschfänger bei sich führen, daß er den Bär sich nicht auf den Leib kommen laße, sondern ihm entweder einen Fang gebe, oder eine Tatze weghäue. Sobald ihn einer verwundet, gehet er schnell auf ihn los, und suchet ihm das Fangeisen aus der Hand zu drehen; giebt ihm aber ein anderer wieder einen Fang, so verläßt er den ersten, und gehet auf den andern; daß sie also beständig abwechseln müssen, bis sie ihn abmatten und fällen.

Am besten werden sie also geschossen. Der Jäger tritt hinter einen starken Baum, und schießet ihn mit dem Rohr auf den Kopf; kann man ihm aber nicht zu dem Kopf kommen, so schießet man ihn auf den Leib, so läuft er davon, kommt aber bald ganz rasend wieder. Wenn er nun im Wiederkehren den Kopf vorwerts bietet, so schießet man ihn auf den Kopf, davon er gewiß fällt, da denn der andere ihm alsobald mit einem Spieß unten am Bauch durchs Leder stoßen mus; denn anderswo ist ihm nicht beizukommen. Andere Jäger pflegen ihnen also nachzustellen. Sie legen auf eine aufgerichtete Deichsel von einem Wagen oder hohen Baum ein Rad, darauf setzen sie einen Honigstock; wenn nun der Bär die Bienen schwärmen siehet, so steiget er hinauf, und

strebet

Digitized by Google

ſtrebet dem Honig nach; unten um den Baum oder Deichſel werden ſpitzige mit Eiſen beſchlagene Pfähle eingeſchlagen; wenn nun der Bär ſich bemühet, über das Rad hinüber zu klettern, ſo geſchiehet es, daß er darüber in die ſpitzigen Pfähle herunterſtürzet, da man ihm denn bald mit Spießen oder Arten, oder auch mit einem Schuß auf den Kopf, beikommen kann, weil er ſich aus den Pfählen ſogleich nicht herausranken kann. Im Fallen aber braucht der Bär dieſe Vorſicht, daß er den Kopf verwahret, und ſich wie eine Kugel zuſammen krümmet, daher unten ſpitzige Pfähle eingeſchlagen ſeyn müſſen. Die Pohlen haben, auſſer dieſen Vortheilen, noch dieſen Einfall: ſie machen auf dem Baum über den Honigſtock mit einer Weide einen ſtarken Hammer veſt, an dem Orte, wo der Bär zu dem Stock kommen kann; wenn nun der Bär auf den Baum geſtiegen, und nahe zu dem Honigſtock kommt, ſo hebt er den Hammer anfänglich gemächlich auf, welcher ihm aber zurück auf den Kopf ſchlägt; über dieſen Schlag entrüſtet ſich der Bär, und ſtößt dieſen Hammer mit mehrerer Gewalt von ſich, dabei er durch den Hammer im Zurückſchlagen noch einen ſtärkern Schlag bekommt, welchen er immer ſtärker zurückſchlägt, und endlich durch die heftigen Schläge vor den Kopf dummlicht wird, daß er in die ſpitzigen Pfähle herab ſtürzet.

Die Bärenjagd gehört nicht nur zur hohen Jagd, ſondern ſie iſt auch noch etwas mehr, und wird an den meiſten Orten zu einem ſonderbaren Fürſtlichen Regalſtück und Herrlichkeit gerechnet, ſo daß ſie weder unter das Schwarz- noch Roth-Wildpret gezählet wird, ſondern eine beſondere Art ausmacht. Daher auch unter der Verleihung der hohen Jagd die Bärenjagd nicht mit begriffen iſt. Wie dann in Heſſen das ſehr alte Geſchlecht derer von Riedeſel mit der Bärenjagd abſonderlich inveſtirt iſt.

Die

Digitized by Google

Die Weidemännischen Redensarten vom Bär sind folgende. Der Bär hat eine Haut, und kein Fell. Er wird aufgeschärft, zewirket. Er brummet, nicht: er schreiet. Er hat Tatzen oder Branten, und keine Füße. Er gehet von oder zu Holze, und seinem Lager, nicht: er trabet. Er schlägt, was ihm vorkommt. Er raubet. Er gehet von oder zu Loch oder Lug, welches seine Höhle ist, da er sich über Winter einleget. Er frißt, erhebt und erniedriget sich. Er springt, steiget, fällt, trifft, und erdrücket. Wird gejagt mit Hunden, gefangen im Fang, und erschossen. Das Bärenfett nennet man Feist. Ein Männchen machen, wird von ihm gesagt, wenn er sich in die Höhe richtet.

Der Bär wird, in Ansehung seiner guten, nahrsamen und delicaten Kost, in Riga, Pohlen und Rußland ohne Bedenken gegessen, doch meist nur von den Bauern, und zwar die alten sowohl als die jungen Bären. Wenn aber eine oder andere adeliche Herrschaft oder Andere dazu Belieben tragen, so bedienet man sich der jungen Bären, von denen man gewiß seyn kann, daß sie kein Fleisch gefressen haben. Sie sind im October sehr fett, und alsdenn dazu am besten. Auch die Schweizer sollen das Bärenfleisch genüßen, wie denn auch in Finnland die Bauern keine Verächter dieser Kost sind. Ihr Wildpret schmeckt süß und ekel, wie zahmes Schweinfleisch, ist schleimig, unverdauiich, giebt daher schlechte Nahrung, und wird mehr zur Arzenei, indem man das Feiste daraus kochet, als in der Küche, verbraucht. Die Alten haben sogar die Bärenköpfe verbrannt, weil sie das Gehirn für Gift gehalten haben. Heut zu Tage aber werden der Kopf und die Tatzen als eine sonderbare Delicatesse für die Herrschaft folgendergestalt zugerichtet.

Man nimmt einen Bären-Kopf, nachdem derselbe wie ein Schweinskopf abgeschnitten worden, und brennet

Digitized by Google

brennet ihn auf gleiche Art mit heißen Eisen. Hierauf schneidet man ihm vorn am Maul das Fleisch los, und zugleich inwendig die Nase entzwei, damit solche überbrochen werden kann. Sodann wäscht man ihn sauber ab, setzet ihn mit Wasser, Wein und Essig zum Feuer, wirft daran viel Salz, nebst allerlei Kräutern, als: Thymian, Salbei, Lorbeerblättern, Rosmarin, u. a. m. darinnen er so lange kochen muß, bis er weich wird. Ist er nun gar, so hebet man ihn vom Feuer, und läßt ihn also in der Sulze erkalten. Bei dem Anrichten wird er aus dem Topf herausgenommen, überall wohl beschnitten, und, aufs beste ausgeziert, auf die Tafel getragen, und kann ihm eine Citrone oder ein Borsdorfer Apfel ins Maul gegeben werden.

Die Bären-Tatzen müssen zuvörderst sauber vorbereitet werden, welches also geschiehet: Nachdem sie unten um den Knorren abgehauen worden, wäscht man sie sauber aus, und setzet selbige mit Wasser ans Feuer, da sie so lange, bis sie Haut und Haare fahren lassen, kochen müssen. Hierauf ziehet man ihnen die Haare sammt den Häutgen fein sauber herunter, und nimmt sich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleisch mit weggerissen werde. Hat man sie nun auf das reinste geputzt, so werden sie solange in kaltes Wasser geleget, bis sie endlich ganz weiß werden, da sie sich denn auf verschiedene Arten, wie es nur beliebig, zurichten lassen, davon nur eine Art, nehmlich mit einer Senf-Brühe, hier anzuführen genug seyn wird. Nachdem diese zuvörderst, erwähntermaßen, ganz weich abgekocht worden, setzet man Butter ans Feuer; und wenn solche braun ist, gießet man ½ Nößel guten Senfwein und Brühe, soviel als man genug zu haben meinet, hinzu; thut auch Citronen, Zucker, Pfeffer und Ingwer daran, und läßt alles wohl durch einander kochen. Hierauf leget man die Bärentatzen hinein, und läßt sie ganz mürbe darinnen sieden, worzu Einige ein paar ganze Zwiebeln werfen,

solche-

Digitized by Google

solche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bei diesen lezten leget man die Tatzen ordentlich in die Schüssel, gießet die Brühe darüber, und garniret sie mit Gebackens.

Die Haut des Bärs, welche im Winter am besten ist, wird gar gemacht, und zu Muffen für Manns- und Frauenspersonen, zu Mützen, zu Matratzen für Soldaten im Felde, zu Decken der Reitpferde, auch zu den Fußböden der Kutschen, der Wärme wegen, und über die Kästen, solche vor Nässe zu bewahren, gebrauchet. Mit den Bärenhäuten, welche das stärkste Rauchwerk von Haaren sind, wird von Rauchhändlern und Kürschnern ein großer Handel getrieben. Und zwar wird, von Pohlen und Moscau aus, mit diesen Häuten am stärksten gehandelt, die nach der Beschaffenheit ihrer Größe und der Haare im Werthe unterschieden sind. Insbesondere werden 1) die weißen Bärenhäute über Rußland zu uns gebracht. Ihr Haar ist lang, weiß, und so weich wie Wolle. Man macht Mannsmuffen und Wildschuren davon. 2) Die schwarzen Bärenhäute kommen aus Pohlen, und sind oft bis 8 Fuß lang. Man macht aus den männlichen Bälgen Pferdedecken und Husaren-Mützen; aus den weichern weiblichen aber die schwarzen Mannsmuffen. 3) Die grauen Bärenpelze liefert Pohlen ebenfalls. Sie sind klein, und aus schwarzen und silberweißen Haaren gemischt. 4) Die röthlichen Pelze kommen von den rothbraunen Honigbären. Alle werden zu Muffen und Pferdedecken gebraucht. Die Bärenhäute haben vornehmlich die alten Teutschen, nach des Tacitus Zeugnisse, anstatt der Betten gebraucht; daher mag es auch gekommen seyn, daß man einen faulen, trägen, schläfrigen Menschen einen Bärenhäuter geheißen.

In der Arznei brauchet man vom Bär das Fett, Galle und Augen. Das Fett wärmet, zertheilet und erweichet; nutzet in Ohrenweh, Haarausfallen, Gicht-

Digitized by Google

Schmerzen, Ohrengeschwulsten und Geschwüren an Schienbeinen. In Brüchen und im Vorfall der Gebährmutter, brauchen es sonderlich die Weiber, und salben den Rücken oder das Creuz damit; es macht auch sonst die Haare weiß. Die Galle wird, wenn sie getrocknet, gepülvert und in Branntwein eingenommen wird, als ein bewährtes Mittel wider die Mutterbeschwerung angesehen; auch dienet sie innerlich in fallender Sucht, Keichen und Gelbsucht; äusserlich im Krebs, fressenden Geschwüren, Zahnweh, dunkeln Augen, aufgestrichen. In Finnland brauchen die gemeinen Leute dieselbe wie eine Panacee, nehmen sie ein, schwitzen darauf, und curiren sich damit oft glücklich. Das rechte Auge ausgegraben und getrocknet, hänget man den Kindern wider das Schrecken und Auffahren im Schlafe an. Manche binden es auch am linken Arm, und vertreiben das viertägige Fieber damit.

Bär, Ramm, Schwäle, Wuhr, Fr. Batardeau, ist ein Damm, welcher entweder von Holz oder Stein in einem Wassergraben aufgeführt wird, der von ungleichem Horizont ist, von 8 bis 12 Schuh breit, und so hoch, daß er etliche Schuh über das Wasser gehet. Es wird dieser Damm oben wie ein Dach formirt, und in der Mitten mit einem runden Thurm, von 5 bis 6 Schuh im Durchmesser, und eben so hoch, versehen, damit niemand hinübersteigen kann. In der Mitten des Bärs aber sind ein oder mehrere Löcher, durch welche das Wasser abgelassen wird. Siehe auch **Wehr**.

Bär, wird auch der Kloß an Ramm-Maschinen genennet; siehe **Ramm-Maschine**.

Bär-Dill, Bärwurzel, siehe Meum.

Bären, sagen die Jäger von der Bärin, wenn sie hitzig in der Brunst läuft, welches alljährlich nach Lichtmesse geschiehet.

Bären-Beisser, Bollenbeisser, Bullenbeisser, nennet man diejenigen Hunde, welche ziemlich groß sind, kurze gelbliche

Digitized by Google

gelbliche Haare, einen dicken kurzen Kopf, breite und schwarze Schnauze und weiten Rachen haben, mit den Augen sehr unfreundlich und wild aussehen, dabei aber nicht so hoch von Schenkeln, als stark von Leibe, sind. Sie pflegen gleich in der Jugend an Schwanz und Ohren verstutzet, und auf wilde Schweine, Wölfe, Luchsen und Bären, ingleichen zur Ochsen-Hetz, abgerichtet zu werden. In Ermangelung derselben werden Englische Doggen dazu gebraucht. Weil die Bärenbeisser sehr grimmig sind, und Menschen und Vieh öfters unversehens anfallen: so ist, in den Sächsischen sowohl als Brandenburgischen Gesetzen, solche zu halten, verboten.

Bären-Dill, Bärenfenchel, siehe Meum.

Bär-Eisen, siehe **Fang-Eisen**.

Bären-Klau, L. Branca vrsina; siehe Acanthus.

Bären-Kraut, Wollkraut; siehe Verbascum.

Bär-Lapp, Gürtelkraut, siehe Lycopodium clavatum.

Bärlatschen, nennet man **Schuhe und Quartierpantoffeln von Kälberhaaren**. Die Haare werden über Bindfaden geflochten und zusammengeschoben, daß sie den Bindfaden bedecken. Verschiedene Personen tragen sie im Winter, der Wärme wegen, nicht allein im Hause, sondern auch ausserhalb dem Hause und auf der Reise, über den Schuhen und ohne Schuhe, befohlt und unbefohlt.

Bär-Maus, siehe **Murmelthier**.

Bär-Oehrlein, Bären-Oehrlein, Bär-Sanikel, siehe Auricula vrsi.

Bären-Traube, Fr. Raisin d'ours; siehe Uva vrsi.

Bär-Wurz, siehe Acanthus germanicus.

Bär-Wurzel, L. Radix vrsina; siehe Meum.

Bärsch, siehe Barsch.

Bärteln. Es gehen die Tuche den Tuchmachern und Scherern eins ums andere durch die Hände, und bekommen es diese leztern wohl dreimahl in die Hände. Das erstemahl scheret er es nur zu halben Haaren, und das

Digitized by Google

heißt gebärtelt. Der Tuchmacher weichet es darauf wieder ein, und kartet es mit scharfer Karten, daß es dicke Haare bekommt. Das andere mahl scheret es der Tuchmacher wieder, und das heißt sodann erst schlechthin geschoren; darnach wird es gefärbt, und aus der Farbe kommt es an den Rahmen, um daran zu trocknen, und gleich zu ziehen. Sodann mus es erst der Tuchscherer recht ausscheren.

Bätze, heißt ein Hund weiblichen Geschlechts, so man auch ausser diesem eine Hündin zu nennen pflegt. Es sind diese insgemein die wohlgewachsensten und gelehrigsten, daher sie zu allerlei Künsten am ersten sich abrichten laßen.

Bäume, siehe Baum.

Bäumen. Wenn von den Leinewebern die Werst geschereet und zusammengebracht ist, so wird eine Stärke von Roggenmehl oder Leim gemacht, die Werst dadurch gezogen, und über dem Ofen wieder getrocknet, darauf aber sofort über den Wirkstuhl gebäumet, d. i. es wird auf den Wirkstuhl jeder Faden durch ein besonder Ringelgen, und zween Fäden allemahl durch ein Rieth oder Rohr gezogen, hinten aber auf den Garnbaum gewickelt oder gerollet. Siehe auch Aufbäumen.

Bäumen, von den Pferden, siehe Baumen.

Baffetas, oder **Baftas**, ist eine Art Cattun, oder ein sehr grobes Gewebe, welches aus ganz weißen baumwollenen Fäden bestehet, und aus Ostindien kommt. Die besten sind die Suratischen. Sie haben 13¾ bis 14 Ellen in der Länge, und ⅞ in der Breite. Es giebt deren auch, die nur ⅝, und auch gar nur ½ Elle breit sind. Die schmalen Baffetas heißen **Orgagis**, **Noßsaris**, **Gaudivis**, **Nerindes** und **Dabouis**, von den Oertern, wo sie gemacht werden. Ausser diesen giebt es auch Baffetas narrow-white, (welches ein englisches Wort ist, und schmalweiß bedeutet,) welche 13½ Elle in der Länge, und ½ Elle in der Breite liegen; Baffetas broad-

Digitized by Google

broad-white (breitweiß), welche 14 Ellen lang und ¾ breit sind; Baffetas broad-brown (breitbraun) und andere, narrow-brown (schmalbraun). Diese zwo Arten sind rohe Cattune; die ersten etwas breiter, und die andern etwas schmäler. Die schmalen haben 14 Ellen in der Länge, und ½ E. in der Breite; und die breiten haben gleiche Länge, und ¾ in der Breite.

Von einer andern Art Ostindischer Zeuge, so ebenfalls den Nahmen Baffetas führet, siehe Schaub.

Bagace, Bagasse, heißen die Zuckerröhre, wenn sie in der Mühle gewesen; siehe unter Zucker.

Bagatini, eine Münze, siehe Piccolo.

Baggern des Torfs, Baggertorf, siehe unter Torf.

Baggert, Backert, Hafenräumer, Fr. Ponton, Holl. Bagger, heißt, in Holland, und in den Seestädten, ein Schiff, auf welchem eine Maschine, womit man in den Häfen, Anfuhrten und Gräben, den Schlamm und Sand, so nach und nach hineingeführet, und womit sie verschlämmet worden, ausschöpfet, und ihnen die gehörige Tiefe wieder giebt. Es bestehet dieses Gerüste aus einem Schöpfrad mit Schaufeln oder Eimern, welche auf den Grund reichen, und den Schlamm erheben. Es ist an einem Getriebe vest, welches durch Menschen oder Pferde umgetrieben wird. Diese Arbeit nennet man Baggern.

Baguolet, siehe unter Lactuca.

Baguolette, nennet man in Frankreich eine Weiberhaube oder Schleier, wodurch das Gesicht halb bedeckt wird.

Bague, heißt, auf der Reitschule, ein Ring, worauch mit der Lanze gerennet wird; daher sagt man Courir la bague. Auch verstehet man darunter ein jedes Kleinod, so mit einigen Edelsteinen besetzt ist; insbesondere aber wird es nur von den Ringen gesagt, die man an den Fingern trägt.

Baguenaude, Baguenaudier, Linsenbaum; siehe Colutea.

Baguenaudier d'hyver, Violette de Fevrier; siehe Leucoium bulbosum trifolium minus.

Digitized by Google

Baguette divinatoire, siehe Wünschelruthe.

Baguettes, werden gewisse Tulpen aus Flandern, der Stärke und Höhe ihres Stängels wegen, genannt.

Bahar, Bahaire, oder Barre, ist ein zu Ternate, Malacca, Achem, und an vielen andern Orten in Ostindien gebräuchliches Gewicht. Es ist zweierlei; der große und kleine Bahar. Mit dem großen Bahar werden Pfeffer, Würznägelein, Muscatennüsse, Ingber, Zimmet, und andere Gewürze gewogen. Er bestehet aus 200 Catis; der Catis aus 26 Taels, oder 38½ Unzen, nach portugiesischem Gewichte, indem jeder Tael zu 1½ Unzen dieses Gewichts gerechnet wird, dergestallt, daß dieser Bahar aus 550 portugiesischen Pfunden bestehet, die zu Paris, Straßburg, Amsterdam, Besancon, u. s. w. 481 Pf. und 4 Unzen betragen. Mit dem kleinen Bahar wieget man das Queckfilber, den Zinnober, das Elfenbein, die Seide, den Bisam, und andere kostbare Waaren. Dieser Bahar hält auch 200 Catis; jeder Catis aber nur 22 Tael, oder 32½ Unzen in Portugall; dergestallt, daß er nur 458 Pf. 13 Unzen in Portugall beträgt, welche ungefähr 401 Pf. 7 U. zu Paris ausmachen. Der chinesische Bahar hat 300 Catis, die aber zu Malacca nur 200 ausmachen, indem jeder chinesischer Catis nur 16 Taels hält. Der Tael, welcher nur 1½ Real von Achten wiegt, bestehet aus 10 Mas oder Mases, und jeder Mas aus 10 Condorins. Der Bahar von Mocha, einer Stadt in Arabien, thut 420 Pfund, und man mus 15 Trassels zum Bahar haben. Nach diesem Gewichte wird der Caffee verkaufet.

Bahn, L. Via trita, ist ein geebneter, richtiger und planirter Raum, oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoß bequem fortkommen läßt. Also heißt es eine Schlitten-Bahn, wenn, nachdem es geschneiet, der Schnee nebst dem Eis alle Löcher und Tiefen eines Weges ausgefüllet, und derselbe durch den Frost so vest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kann. So heißet man auch bei der Reitkunst denjenigen Platz die Reit-Bahn, wo sowohl Menschen als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und geübet werden, weil solcher Ort gleichergestallt schön geebnet und täglich planirt seyn mus.

Kenn-

Digitized by Google

Renn-Bahn, ist ein geebneter Raum, da Wettläufe, Ringelrennen, und andere Uebungen zu Pferde getrieben werden. An einem Beil oder Art, heißt diejenige Seite, die nächst der Schneide heranläuft, die Bahn; ingleichen braucht man dieses Wort von derjenigen wohlgehärteten Fläche eines Hammers oder Fäustels, wo unmittelbar der Schlag geschiehet. Endlich nennen die Seiler in den Seestädten den Ort, wo sie ihre Seile machen, die Reeper-Bahn, von den Seilen oder Stricken, welche im Platt-Teutschen Reep genannt werden.

Bahn halten, heißt bei den Fleischern, im Austragen des Fleisches auf den Verkauf eben den Weg auf diejenigen Oerter und Dörfer nehmen, den ein anderer Fleischer mit seinem Fleische gehet. Denn an einigen Orten ist der verderbliche Gebrauch, daß die Fleischer ihr Fleisch aus den Städten auf den Dörfern hausiren tragen, welches doch wider den Zweck dieses Stadthandwerks streitet, als welches eben den Landmann in die Städte ziehen soll. Daher haben einige Fleischer in ihren Articuln ausgemacht, es soll einer soviel als der andere austragen, und keiner dem andern die Bahn halten.

Bahn hobeln, ist ein bei den Böttgern gebräuchlich Wort, und bedeutet die Arbeit, dadurch der Boden eines Gefäßes wohl gebahnhobelt, d. i. zierlich ausgehobelt wird.

Bahnen, siehe Bande de filet.

Bahobab, siehe Baobab.

Bahre, Baare, Trag-Bahre, siehe Trage.

Bahren, siehe Krippe.

Bahren-Beisser, Bahren-Grolzer; siehe Krippen-Beisser.

Bahut, heißt zwar eigentlich eine Kiste mit einem rund-erhabenen Deckel; es wird aber auch die Art von Mützen oder Kopfbedeckung also genannt, welche zu den Dominos und Masken getragen werden, um am Haupte ganz unkenntlich zu bleiben.

Digitized by Google

Bahut, (Dos de) siehe Dos d'Ane.
Bai, siehe Bay
Baiac, Cerussa; siehe Bleiweiß.
Baigner, siehe Bad.
Baign, siehe Begu.
Baji equi, heißen Castanienbraune Pferde.
Baillarge, Orge à deux rangs, petite Orge, L. Hordeum distichum, eine Art großer Gerste; s. unter Hordeum.
Baillet, Cheval baillet, ein gelbes oder fahles Pferd.
Baillivage, Bailliveau, siehe Baliveau.
Bailloque, Bayoque, heißt bei den Franzosen, eine Art von Straußfedern, die von Natur mit dunkelbraun und weiß vermischt sind. Siehe Strauß.
Baillote, Ballote, Andorn; siehe Marrubium.
Bain, siehe Bad.
Bajocco, oder Bajoco, Fr. Bajoque, ist eine kleine päpstliche Kupfermünze, welche zu Rom geschlagen wird; daselbst, wie auch in dem Kirchenstaate, gangbar ist, 5 Quatrini hält, und nach unserer Münze etwa $3\frac{1}{2}$ Pfennig beträgt. Deren 10 machen einen Giulio oder Paolo, unsers Geldes ungefähr 3 gute Groschen, oder $11\frac{1}{2}$ Kreuzer aus; und mus man ihrer 100 zu einem römischen Scudi haben, welcher heut zu Tage ungefähr 5 Livres und 5 Sols französischer Münze, gilt. Man hat auch halbe Bajoccos.
Bajoire, heißt, bei den Franzosen, eine Münze, oder ein Schaustück, dessen Gepräge 2 Köpfe im Profil hat, deren einer vor dem andern hervor raget; wie man dergleichen von Ludewigen und von Carlomannen, vom Könige Heinrich dem IV, und der Marien von Medicis, siehet. Sie gelten zu Genev 3 Livres 15 Sols. Siehe auch Drei-Guldenstücke.
Bajoque, siehe Bajocco.
Bajoue, heißt man, im Französischen, die Schweinsbacken. Sie werden en Ragoût gegessen.
Bajous, siehe Cachou.

Baique,

Digitized by Google

Baique, ein gewisses Zeug; siehe Bayette.
Baisse, Baitze, Beisse, siehe Beize.
Bajuli, siehe Ballen-Binder.
Baizonge, ist eine Art Schwamm (Fungus), die in Persien an einigen Bäumen wächst, von dar man sie nach Damascos bringet. Die Färber in der Stadt Damasco und in Diarbeck, wenn sie die Seide mit ihrer schönen Carmesinfarbe färben, gebrauchen diese Art Schwamm, fein pulverisirt, mit dazu. Diese Carmesinfarbe ist alsdenn viel schöner, als alle Carmesine, die man in Frankreich und Italien macht.
Bakkelhau, siehe Kablian.
Balachaun, ist ein in Tonquin gebräuchliches Gericht, und ein gemischtes Wesen, das einen sehr starken Geschmack hat, für die Einwohner aber ein sehr köstliches Essen abgiebt. Dieses nun zu verfertigen, werden Krabben, und kleine Fische, den Sardellen gleich, in einen irdenen Topf zusammengethan, hernach ein nicht allzuscharfes Salzwasser darauf gegossen, und der Topf wohl zugedeckt. Weil nun das Salzwasser nicht zu scharf, so werden die Fische auch davon nicht hart, welches auch nicht verlangt wird, da sie zumahl gar nicht ausgenommen werden. Diesemnach werden sie in kurzer Zeit zu einem Mus, und wenn sie solchergestallt eine Weile gestanden, und gleichsam zur Suppe worden, so wird der Saft in andere Gefäße gedrückt, und zum Gebrauch aufgehoben. Das dicke Wesen nun, so hernach übrig bleibt, wird Balachaun, und der daraus gedruckte Saft Nuckemum genennet. Arme Leute essen das Balachaun zum Reis; es stinkt wohl etwas, doch ist der Geschmack durchaus nicht widrig, sondern scheint noch gut genug zu seyn, wenn man dessen nur ein wenig gewohnt ist. Das Nuckemum hat eine blaßbraune Farbe, fast gräulich, ist aber überaus klar. Dieses schmeckt sehr gut, und wird von den Landes-Einwohnern nicht nur für eine Tunke über das Geflügel gehalten, sondern auch mit dem Soy verglichen.

Digitized by Google

Baladar, Balado *Arabum*; siehe Anacardium.

Baladou, werden in der Provence die Abtheilungen oder Cammern der Fischzäune genennet; siehe Fisch-Zaun.

Balaena, siehe Wallfisch.

Balai, Balay, heißt, bei den Falkenirern, der Schwanz an den Vögeln; und, bei der Jägerei, die Spitze an dem Hunde-Schwanz.

Balai, siehe Besen.

Balais, eine Art von Rubinen; siehe unter Rubin.

Balance, Balances, L. Bilanx, Libra, Trutina, heißt eigentlich eine Wageschale, oder eine Wage mit zwo Schüsseln, die auf beiden Seiten gleich sind, und wovon eine Schüssel oder Schale nicht mehr beschwert ist, als die andere; daher auch die eine nicht tiefer herunter, als die andere hinauf, gezogen wird.

Von der Bedeutung dieses Worts bei den Kaufleuten aber, siehe im Articul Bilanz.

Bisweilen bedeutet Balance auch die Erklärung oder Angebung der Schiffer wegen der Effecten und Waaren, die sie geladen haben; und zwar ist dieses Wort in solchem Verstande absonderlich unter denen Kaufleuten, die nach Holland, vermittelst des Rhein- und Maas-Flusses, handeln, im Gebrauche.

Balançons, nennen die Franzosen eine Art Tannenholz, welches in kleinen Stücken verkauft wird, und womit man in Languedoc einen großen Handel treibet.

Balantin, ein Fischfang mit Angeln, welcher an der Küste von Valentia in Spanien üblich, und von dem Fischfange mit dem Libouret nicht sehr verschieden ist.

Balanus myrepsica, siehe Behen.

Balaou, eine Art Sardellen, die um die Insul Martinique gefangen wird.

Balase, Ballasse, blasser oder Ballaß-Rubin; siehe unter Rubin.

Balasor, Balassor, ist ein aus Baumrinde gemachter Zeug, welchen die Engländer aus Ostindien bringen. Die Stücke sind 8 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ breit. Ba-

Digitized by Google

Balaſſus, ſiehe Indianiſcher Balſam, unter Balſam.

Balaſſe, eine Art von ſchlechter Oberdecke, mit Haberſpreu ausgeſtopft, der ſich in Frankreich die armen Leute bedienen.

Balaſt, ſiehe Ballaſt.

Balaſtri, alſo nennet man zu Smyrna die ſchönſten Draps d'or, die zu Venedig gemacht werden, und welche die venetianiſchen Schiffe in die levantiſchen Handelsplätze bringen.

Balauſtien-Röslein, gefüllte Granaten-Blühte, wilde Granatäpfelblühte, wilder oder unfruchtbarer Granatbaum, L. Balauſtia, Balauſtium, Fr. Balauſte, Balauſtier; ſiehe unter Granatus.

Balazées, oder Sauvaguzées von Surate, ſind weiße baumwollene Tücher, die in dieſer Stadt des großen Mogols und in ihrer Gegend gemacht werden. Sie haben $13\frac{1}{2}$ Elle in der Länge, und $1\frac{2}{3}$ in der Breite.

Balbahn, iſt ein Kunſtwort in der Jägerei, und wird von dem Birkhahn geſagt, wenn er auf gewiſſe Art geſchoſſen wird, welches man auf den Balbahn ſchießen nennet. Siehe unter Birk-Hahn.

Balche, ein Fiſch, ſiehe Bleie.

Balcke, Balcken, ſiehe Balke.

Balcon, Tromperergang, wird in der Civilbaukunſt ein Gänglein genennet, welches mit einem eiſernen oder ſteinernen Geländer vor ein großes Fenſter, ſo wie eine Thüre bis an den Boden eröffnet werden kann, gebauet wird. Dergleichen Fenſter mit einem Balcon ſchicken ſich nur an Paläſte und große Gebäude. Der Balcon ſelbſt muß, nach den Regeln der Baukunſt, einen veſten Grund haben, und wird derſelbe deswegen meiſtentheils mit freiſtehenden Säulen unterſtützet, um dadurch ſowohl die Veſtigkeit als Schönheit des Balcons zu vermehren; denſelben aber an Kragſteine zu ſetzen, leidet weder die Zierlichkeit noch Dauerhaftigkeit, ſintemahl die Kragſteine nur Nothſtützen ſind, und nirgends gebilliget werden können, wo man für andere Raum hat. Das Fenſter ſelbſt, vor dem der Balcon kommen ſoll, wird, weil es ſeines gleichen

an

Digitized by Google

an dem Gebäude nicht hat, in der Mitten desselben angebracht, und mehr als die übrigen ausgezieret. Also kann das Gesimse des Balcon-Fensters von Pilastern getragen werden, indem es nach Proportion des Fensters größer ist, als die übrigen. In das Giebelfeld, oder wenn man keinen Fronton hat, auf das Gesimst, pflegt man das Wappen, ingleichen Statüen, zu setzen. Auch kann das Fenster, weil es breit ist, oben mit einem Bogen geschlossen werden, und um diesen Bogen, welcher nicht gar zu niedrig seyn soll, wird es höher gemacht, als die Fenster zur Seiten, und dann läßt sich auch seine Verzierung aus der Einrichtung der Arcaden hernehmen. Sonst wird der Balcon etwas, wiewohl unvermerkt, abhängig gemacht, damit der Regen abrinnen könne. Man pflegt auch in Gartenhäusern Balcons anzubringen, welche darzu dienen, daß man sich desto freier umsehen kann.

In der Schiffbaukunst verstehet man durch Balcon, den am Hintertheile großer Schiffe theils zur Bequemlichkeit, theils zur Zierde, bedeckten oder offenen Gang.

Baldrian, siehe Valeriana.

Balcine, L. Balæna; siehe **Wallfisch.**

Balg, L. Pellis, Exuviæ, Fr. Peau, Cuir, bedeutet 1) eigentlich ein rauches Fell, welches kleinen Thieren, die bei ihrem Schlachten ungeöffnet bleiben, ganz abgestreift wird. Zu solchen gehören Baum- und Stein-Marder, Caninichen, Eichhörner, Hamster, Hasen, Ilisen, Virginische und Moscowitische Genenotten, Kuhnrükken, Fehe, so Grauwerk genennet wird ꝛc. Auch mit den Wölfen und Füchsen wird nicht anders umgegangen, daher auch ihr Fell nicht Haut, sondern Balg genennet wird. So streifen auch die Ottern und Schlangen jährlich ihre Bälge, so Plinius daher Exuvias oder Membranas nennet, ab. Alle diese Arten von Bälgen nun, der Schlangen Bälge ausgenommen, sind ein Stück der Hauptmaterie, daraus die Kürschner und Rauchfärber ihre Waare machen. Insonderheit können es die Jäger nicht leiden, wenn man dem Fuchs oder Hasen ein Fell oder eine Haut zueignet.

Sodenn

Digitized by Google

Sodann wird 2) das teutsche Wort Balg auch einem ausgestopften Vogel, der bei dem Vogelfang gebraucht wird, beigeleget. Es wird derselbe auf einem Pfählgen in die Erde gesteckt, daß es scheint, als wenn er auf seinen Füßen stünde; welches denn zu dem Ende geschiehet, daß man die herumfliegenden Vögel damit betrügen, und auf den Heerd locken möge.

Balg, L. Gluma oder Folliculus, wird das dünne Häutlein oder die Hülse an der Aehre genennet, darinnen das Saamkörnlein sitzet.

Balg abziehen, oder abstreifen; siehe Abziehen und Abstreifen.

Balgen, Baljen, sind vom Wasser selbst gemachte Canäle.

Baline, heißt in Frankreich ein grober wollener Zeug, eines sehr geringen Werthes, dessen man sich zum Einpacken der Waaren bedienet.

Balise, siehe Baak.

Balisier, Balizier, **Indianisch Rohr**; siehe Cannacorus.

Baliveau oder Bailliveau, ein im Holzhandel gebräuchliches Wort, worunter gewisse Stämme von Bäumen verstanden werden, welche in einem Gehau stehen bleiben müssen, und deren Anzahl von jedem Morgen Landes bereits in den Holz- und Forst-Ordnungen bestimmt ist. Gemeiniglich aber verstehen die Franzosen durch Baliveaux, die Eich- Buch- und Castanien-Bäume, die unter 40 Jahren sind.

Die von zwei Gehauen heißen Perots; die von drei Gehauen, Tayons. Man nennet sie modernes, bis sie 60 oder 80 Jahre alt sind; alsdenn werden sie **hohe Bäume, Stamm- oder Oberholz**; Arbres de haut vent oder futaie genennet.

Die Forstbeamten müssen die Baliveaux zeichnen, und dieses heißt man Balivage, oder Baillivage.

Baliveau sur souche, heißt ein schöner Stamm (Brin), den man auf einem Stock stehen läßt. Diese sind nicht so gut, als die vom Saamen aufgewachsene. Man nennet

Digitized by Google

nennet sie auch Lais, Eralons, Saamenbäume, und Bois de reserve, aufgespahrte Bäume.

In der teutschen Forstsprache heißen die mit dem ersten Hieb zurückgelaßenen Bäume, Laßbäume, Laßreiser, Bannraitel, Hegereiser, Saamenreiser. Wenn sie den zweiten Hieb überstanden haben, heißen sie Oberständer, Vorständer, Sommerlatten. Wenn sie 3 bis 4 Hiebe überstanden haben, angehende Bäume. Wenn sie die völlige Größe und Stärke haben, die ein Baum bekommen kann, Hauptbäume.

Von den Laßreisern, s. Hrn. du Hamel von der Holzsaat, und Pflanzung der Waldbäume, von Hrn. Oelhafen übersetzt. Nürnb. 1763, 4. S. 243—248.

Balke, Balken, L. Tignum, Trabs, Fr. Poutre, Chevron, sind große, starke, vierkantige, schon zurechtgehauene Hölzer Fig. 67, welche allermeist durch die Tiefe eines Hauses gelegt, und insgemein, zum Unterscheid der andern, Haupt- oder Bindbalken a, genennet werden. Es geben diese nicht nur den Boden eines obern Zimmers ab, sondern sie sind auch zugleich zu der Decke des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man sie auch in der Absicht, wie diese Decke zubereitet werden soll, bald nahe, bald weit von einander gelegt, findet. Zuweilen dobelt man sie gar ineinander, oder füllet den Zwischenraum mit etwas schwächerm Holze, so ebenfalls gehörig aneinander geplattet ist, genau aus. Wenn die Tiefe des Hauses so groß, und daher die Balken, so sie anders nicht auf eine Schiedwand zu liegen kommen, sich, wegen ihrer Länge, in der Mitten biegen mögten, so legte man unter solche vor diesem querdurch einen ziemlich starken Balken oder Unterzug b, anizt aber statt dessen über dieselben einen Trätzer c. Wenn ausser diesen in den ersten und lezten Balken eines Gebäudes unter den Dachstuhl kurze Hölzer eingesetzt, und auf die beiden Haupt-Hölzer oder Platt-Stücke d der übrigen äusserſten Wände aufgeleget worden, daß es von aussen das Ansehen hat, als wenn Balken durchgelegt wären,

Digitized by Google

wären, so heißen diese kurze Stücke Seich-Balken e, und dienen sowohl zur Vestigkeit als Zierlichkeit eines Gebäudes, und sind in manchen Fällen, z. E. bei den Pavillons und Zeltdächern, unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dachwerk 2 und 2 Sparren oben gegen den Forst zu, und etwas über die Mitte, durch kurze Balken zusammen, von denen die kleinsten zu oberst Hahne-Balken f, die andern weiter unten aber Kehl-Balken g, genannt werden. Zuweilen wird das Wort Balken bei Scheunen, für die Vor- oder Empor-Scheune gebraucht.

Es wird mit den Balken, und zwar sowohl von Eichen-, als Tannen- und anderm Holze, zu Amsterdam ein großer Handel getrieben. Siehe Bau-Holz.

Ball, heißt überhaupt eine jede runde Figur, und sonderlich eine in den Händen gehaltene Materie, als: Schnee, Wachs u. d. gl.

Ball, L. Pila, Sphæra, Fr. Balle, ist eine nicht sonderlich große, von Garn, wollenem Zeuge oder Zwirn, mit Leder oder Tuch überzogene Kugel. Das Ballspiel, oder die Kunst den Ball in Ballhäusern mit Rackets zu schlagen, (Jeu de paume) hat davon die Benennung. Die dazu besonders erbauten Ballhäuser sind lange schachtseitige Gebäude, an 100 und mehr Schuh lang, auch 40 bis 50 breit. An der einen langen Seite befindet sich eine in Mannshöhe mit einem schrägen bretternen Dach bedeckte Gallerie, welche an der obern Queerseite theils offen, theils zu, weiter fortgehet. Die Mauern sind 20 und mehr Schuh hoch, und auf selbigen Gallerien, wohin die Bälle verschlagen werden.

Die Kunst der Ball- und Raquettenmacher, und vom Ballspiele, von Hrn. von Garsault: st. im VII B. des von Hrn. Schreber übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, Leipz. und Königsb. 1768, gr. 4. S. 225—276, u. 5 K. T.

Ballas, siehe unter Rubin.

Ballast, Balast, L. Sabutra, Fr. Balast, Quintelage, Quintilage, Quincelage oder Lest, auf den Galeeren Saurre, heißt bei

Digitized by Google

bei der Seefahrt, eine gewisse Menge Steine oder Sand, welche die Schiffer, wenn sie nicht die völlige Ladung haben, und also das Schiff nicht schwer genug ist, unten auf den Boden des Schiffes legen, damit es im Laufe gewiß und gerade gehen möge. Dieser Ballast ist nun manchmahl der dritte oder vierte Theil, oder auch wohl die Hälfte, von des Schiffes Ladung, welches sich nach der Schwere oder Größe der Waaren richtet, womit es beladen ist. Ueberhaupt hat ein Schiff, je tiefer es an den Seiten ist, mehr Ballast nöthig. Es müssen aber die Schiffe alle 2 Jahre mit neuem Ballast versehen werden, da denn der alte in gewisse den Schiffen darzu angewiesene Oerter, nicht aber in die Häfen und Rheeden, als welches bei schwerer Strafe verboten ist, ausgeworfen werden mus. Wenn ein Schiff gedungen ist, ledig nach einem Hafen, wo dasselbe eine Ladung einnehmen soll, zu segeln, oder, wenn ein Schiffer keine Ladung an einem Orte bekommen kann, und sie anderwerts suchen soll: so nimmt er soviel Sand ein, als nöthig ist, um segeln zu können. Und dieses heißt Ballast einnehmen.

Balle, (Trainer la) eine Art Fischfang; s. Kugel ziehen.

Ballen, Fr. Balles oder Ballot, und in Schiffsladungen Stückgüter genannt, heißt, bei der Kaufmannschaft eine ordentlich zusammengepackte, äusserlich mit Matten, Stroh u. d. gl. umschlagene, mit Stricken zusammengebundene, und mithin vor Regen und Schnee wohlverwahrte Partei Kaufmannsgut, welche man über See und Land schicken will. Selbiges wird, ehe man es dem Fuhrmann oder Schiffer giebt, mit des Kaufmanns, von dem es gekommen, oder, nach dem es gehet, seinem Handelszeichen und einer gewissen Nummer gezeichnet, und solches Zeichen und Nummer in dem Frachtbriefe wiederhohlt, auch wohl dessen Gewicht, und die dafür bedungene Fracht beigesetzt. Siehe Zeichen. Wenn man saget, Waaren unter Stricken in Ballen, oder in Ballen unter Stricken, verkaufen: so heißt dieses, sie en Gros, nach dem Muster oder den Proben, die man davon vorzeiget, verkaufen, ohne sie auszupacken, oder die Stricke davon wegzunehmen.

Ballen-

Digitized by Google

Ballen, Fr. Balle, heißt bei den Papiermachern und Papierhändlern, eine gewisse Anzahl Papier, die aus 10 Rieß oder 200 Büchern bestehet; doch mit einem Unterschiede in der Anzahl bei Druck- oder Schreibe-Papieren. Bei den Druck- oder ungeleimten Papieren, hält das Buch 25, das Rieß 500, und der Ballen also 5000 Bogen, welche zusammen in ein Pack gebunden werden. Bei dem Schreib- oder geleimten Papiere hingegen, hält es nur 24 Bogen; und da es Rießweise zusammengepacket wird, so wird, wegen der Emballage, an dem obersten und untersten Buche noch ein Bogen abgebrochen, daß das Rieß nur 478, und also der Ballen 4780 Bogen hat. Bei den ausländischen Papieren, als französischen und holländischen, sind auch noch bei jedem Rieße 2 Buch Ausschuß, oder etwas schlechtere und fehlerhafte Bogen, befindlich. Vom französischen Papiere siehe ein mehreres unter dem Worte Lallon.

Ballen, nennen die Jäger des Hirsches Unterläufte, pare auf er gehet.

Ballenbinder, Packers, Abläder, Aufläder, Stauer, Träger, Karchen- oder Karnführer, Lützenbrüder, (von deren am Halse hangenden Lützen oder Tragriemen,) Wein-Schröder, Wag-Packhaus-Kramknechte, L. Bajuli, Fr. Crocheteurs, Forts, Gagne-deniers, Emballeurs, Paqueteurs, Porte-faix, Travailleurs, oder Gens de Travail, heißen überhaupt alle diejenige Arbeitsleute, welche der Kaufmannschaft mit Auf- und Abladung, wie auch mit Ein- und Auspackung, desgleichen mit Forttragung und Wegschaffung ihrer Waaren und Güter von einem Orte zum andern, bedient sind; und sind also dieselben insgesammt eigentlich nichts anders, als Gehülfen der Kaufmannschaft, insoweit dieselbe mit Waaren umgehet, und werden in ordentliche, und ausserordentliche eingetheilt; jene aber zum Theil wieder nach den Waaren, Schiffen und

Digitized by Google

Handlungen, bei welchen sie umgehen, und wozu sie sonderlich, ihrer darinn habenden Erfahrenheit wegen, gebraucht werden. Wie denn, besonders bei den Franzosen, diejenigen Arbeitsleute, so den Bootsknechten bei Ein- und Ausladung der Schiffe an die Hand gehen, zum Unterschiede von den andern Ab- und Aufladern, eigentlich Debardeurs, oder auch Tanqueurs und Gabarriers genennet werden.

Was nun aber die insbesondere sogenannten Ballenbinder, oder die eigentlichen Packer und Auflader, anbelanget, so müssen dieselben vornehmlich allerhand feine und auch grobe Waaren in Matten, Leinwand, Wachs- oder Pack-Tuch, in Fässer und Kisten einzuballiren, wohl vor Regen und Schnee zu verwahren, vest zuzuschnüren, und die Waaren so zu legen wissen, daß einestheils die feinste allezeit inwendig am besten verwahrt werde, anderntheils keine die andere zerdrücken, oder abreiben, Löcher einbohren, zerbrechen, fett, naß oder unrein, staubicht oder stinkend machen, oder sonst auf andere Weise verderben könne. Die ordentlichen und von der Obrigkeit gesetzten öffentlichen Ballenbinder in großen Städten, sind verpflichtet, und halten auch Rechnung über das von ihnen gepackte Gut, wenn und an welchem Orte sie für diesen oder jenen Kaufmann diese oder jene Waare gepacket, wieviel Matten, Packleinwand, Wachs- oder Packtuch, Stricke, Bindfaden, Stroh u. d. gl. sie darzu gethan, auch was ihr verdienter Lohn daran sey; welches alles, wo eine ordentliche Packergesellschaft ist, und große Handlung bei reichen Kaufleuten vorfällt, ordentlich monathlich oder quartaliter von ihnen in Rechnung gebracht und übergeben wird. Wo sie aber nur zufälligerweise hingehohlt werden, laßen sie sich gleich nach gethaner Arbeit bezahlen. Indessen halten die Ballenbinder ihre ordentliche Börse- oder Markt-Zeit, haben auch, ausser solcher, ihren Versammlungsort, Haus oder Keller, da die Kaufleute sie jede Stunde, oder, wenn sie etwa nicht da wären, doch den Ort angeschrieben finden können, wo sie in Arbeit stehen, und zu suchen seyn. Sie halten auch einen Unterscheid in der Arbeit selbst; denn da legen sich etliche bloß auf Stock- und andere trockene Fische, desgleichen auf grobe Waaren, als Tobak und Hopfen; andere auf feinere Waaren, als Seiden-, Wollen- und Leinen-Packen. Von den Heringspackern, s. unter Hering. Im übrigen sind, absonderlich zu Amsterdam, die Ab-

Digitized by Google

Ab- und Aufläder oder Packer, weil ihrer daselbst eine große Menge ist, zu Beibehaltung einiger Ordnung und Disciplin unter ihnen, in 10 bis 12 Compagnien oder Gesellschaften abgetheilt, welche sich durch verschiedene Nahmen von einander unterscheiden.

Ballen-Kraut, siehe Plantago major.

Ballen-Waaren, Fr. Marchandises de Balles, nennet man absonderlich in Frankreich, gewisse kleine Eisen- und andere Arten von Waaren, welche bei uns in Teutschland gemeiniglich kurze heißen.

Ballerus *Aldrovandi*, Fr. Bordeliere, siehe Rand-Fisch.

Ballin, nennet man zu Boudeaux, zu Bayonne, und in den andern Handelsstädten der Landschaft Guienne, was man zu Paris und anderswo Emballage nennet. Siehe Emballage.

Ballon oder Balon, L. Follis, ist ein runder Beutel von Leder, etwa eines Kopfes groß, so mit Wind aufgeblasen, und unter freien Himmel mehrentheils mit der Faust, oder einer Pritsche, wie ein Ball geschlagen wird.

Ballon oder Balon, Holl. Baloon, ist eine Art von Brigantinen, der man sich im Königreiche Siam auf den Flüssen und zur Handlung binnen Landes, bedienet. Diese Ballons sind aus einem einzigen Baumstamme gemacht, der inwendig ausgehöhlt ist, und werden mit dem Ruder regieret.

Ballon, oder Ballot, heißt in dem lothringischen Glashandel, eine gewisse Menge Glastafeln, welche nach ihrer Beschaffenheit größer oder kleiner sind. Der Ballon des weißen Glases enthält 25 Bände, das Band zu 6 Tafeln gerechnet. Der Ballon des Farbenglases aber hat nur 12½ Band, und das Band 3 Tafeln.

Eben dieses ist auch ein bei dem Papierhandel in Frankreich gebräuchliches Wort, und bedeutet eigentlich nichts anders, als einen großen Ballen Papier. Und zwar wird das Papier von Marseille, welches man das mit dem Creuzchen nennet, und womit ein großer Vertrieb

Digitized by Google

nach Constantinopel geschiehet, nach dem Ballon verkauft, welcher aus 24 Rieß bestehet. Aber der Ballon von dem Papiere mit der Krone, welches an einigen Orten in Provence fabricirt wird, und auch zur Handlung nach der Levante sehr dienlich ist, allwo es für venetianisches Papier verkauft wird, bestehet nur aus 14 Rieß.

Ballot, siehe Bällgen, Ballen und Ballon.

Ballotade, Balotade, heißt ein Sprung, welchen ein Pferd zwischen zwo Säulen, oder auf freier Erde durch Hülfe der obern Schenkel machen muß, wobei es von dem Bereiter durch die Faust unterhalten wird. Es bestehet aber dieser Sprung darinn, daß, wenn das Pferd die 4 Beine in der Luft hat, es nicht mehr als die Eisen von den Hinterfüßen weiset, ohne auszuschlagen; und hierinn ist dieser Sprung von den Capriolen unterschieden; denn wenn ein Pferd Capriolen macht, schlägt es mit aller Gewalt hinten aus. Auch ist dieser Sprung von den Croupaden darinn unterschieden, daß, wenn ein Pferd ballotiret, und die Croupe erhebet, so weiset es das Eisen; wenn es aber Croupaden macht, ziehet es die Hinterfüße unter sich.

Ballote, Andorn; siehe Marrubium.

Balneum, siehe Bad.

Baloise, nennen die Blumisten, eine Tulpe, welche dreierlei Farben, als: Roth, Columbin- (Taubenhals-) farbig, und Weiß, an sich hat.

Balsam, L. Balsamum, Balsamus, Fr. Baume. Man nennet Balsam und Balsame oelichte, riechende und gewürzhafte Materien, welche eine flüßige, etwas dicke Beschaffenheit haben, und welche von selbst, oder durch Einschnitte, die man in gewisse Bäume mit Fleiß macht, um eine größere Menge zu erhalten, aus selbigen fließen. Diese Balsame, die man insbesondere mit dem Nahmen natürliche Balsame bezeichnen kann, um sie von einigen Zusammensetzungen, welche auch den Nahmen

Balsame

Digitized by Google

Balsame führen, zu unterscheiden, haben ihre Flüssigkeit und ihren Geruch nur von einem mehr oder weniger beträchtlichen Theile wesentlichen Oels, das sie enthalten, und das man durch die Destillation, vermittelst der Wärme des siedenden Wassers, aus denselben erhalten kann. Es giebt viele Arten von natürlichen Balsamen; sie sind von einander nicht wesentlich, sondern nur durch ihren Geruch und durch ihre Konsistenz unterschieden, wiewohl diese beiden Eigenschaften in einerlei Balsam, nach ihren Graden, sehr weit unterschieden sind. Die vornehmsten natürlichen Balsame sind: der Balsam von Mecca, der Balsam von Tolu, und der Peruanische; ferner der von Copaiba, der flüßige Storax, und die Terbenthin-Arten. Der durch Kunst bereitete Balsame giebt es in allen Apotheken eine so große Menge, daß die Nahmen davon anzuführen zu weitläuftig fallen würde.

Americanischer Balsam, s. **Balsam von Tolu.**

Anis-Balsam, L. Balsamum sulphuris anisatum, wird zu Schmalkalden und in Thüringen aus Schwefel-Blumen und Anisöl gemacht, und ist den Lungensüchtigen dienlich.

Balsam von Canada, (Weißer) s. unter Abies.

Carthagenischer Balsam, s. **Balsam von Tolu.**

Copahu-Balsam, Copaiischer Balsam, L. Balsamus Copaivæ, Balsamus de Copaiba, de Copaiva, Balsamum Brasiliense, Fr. Baume de Copaie, oder Copahu, oder du Bresil, von den Indianern Gamelo genannt, ist ein harziger flüßiger Saft. Wenn er frisch ist, hat er die Consistenz vom Oel, und siehet weiß aus; mit der Zeit aber wird er dick, schmierig und gelblich. Von Geschmack ist er scharf, bitter und gewürzhaft; von Geruch, angenehm. Man hat desselben zwo Arten. Die eine ist flüßiger, blaßgelb von Farbe, angenehmen Geruchs, bitterlich von Geschmack, und kommt viel mit dem Terbenthin überein; die andere ist dicker

Digitized by Google

und durchsichtiger, zäh, unangenehm von Geruch und Geschmack, und wird nicht so sehr geachtet, weil sie entweder verfälscht ist, oder doch wenigstens durch das Kochen aus den Zweigen, oder der Rinde des Baums, bereitet ist. Wenn er klar und allzuflüßig ist, so ist es ein Kennzeichen, daß er entweder nicht zu gehöriger Jahrszeit ausgezogen worden, oder daß man seine Quantität durch Beimischung eines andern Oels vermehrt hat. Um sich aber zu versichern, ob er nicht etwa nachgekünstelt ist, darf man nur mit einer Stecknadel einen Tropfen aufheben, und ihn in ein Glas kaltes Wasser fallen laßen; wenn der Tropfen zu Grunde sinket, ohne sich aufzulösen, und seine Figur innerhalb des Wassers behält, so ist es ein zuverläßiges Zeichen, daß das Oel sehr gut ist; wenn es sich hingegen ausbreitet, und auf der Fläche des Wassers schwimmt, so kann man gleich schließen, daß er vermischt ist. Der Baum, welcher dieses Gummi giebt, heißt Copaiba oder Copaiva, und wächst in Brasilien, ingleichen auf der Insul Maranhon, und den antillischen Insuln. Er ist sehr hoch, hat große starke Wurzeln, einen dicken Stamm und starke Rinde. Das Holz ist roth, als wenn es mit Mennige gefärbt wäre, und so hart wie der Buchsbaum. Die Blätter sind länglich, von oben dunkler grün, als von unten, 4 bis 5 Zoll lang, und 2 breit. Die Blumen, welche an den Spitzen der Aeste erscheinen, bestehen aus 5 Blätterchen; wenn diese abfallen, so siehet man längliche und braune Schoten, welche, wenn sie reif sind, aufspringen, und einen länglichrunden Saamen, einer Haselnuß groß, in sich fassen. Von aussen ist er mit einer schwärzlichen Haut umzogen; der inwendige Kern hat zwar keinen besondern Geschmack, siehet weiß aus, und ist etwas zäh, wird aber doch gegessen, und zermalmet sich leicht unter den Zähnen. Im heißen Sommer fließt aus dem Stamme dieses Baums, wenn er geritzet wird, der obgedachte öligte harzige Saft; und

zwar

Digitized by Google

und zwar erstlich ein heller, wie Terbenthinöl; der darauf folgende ist dicker und gelblich. Der erstere wird als der vortrefflichere besonders aufgehoben. Wenn die Wunde in der Rinde zu gehöriger Zeit gemacht wird, so kann man in 3 Stunden auf 12 Pfund Balsam sammeln; wird dieselbe aber zu tief geschlagen, so fließt wenig oder nichts heraus, weswegen sie dieselbe wieder mit Wachs verstreichen, worauf sich der Saft sammelt, und in wenig Wochen in großer Menge zum Vorschein kommt. Das Holz dieses Baumes suchen die Tischler, wegen seiner schönen Farbe, theils breite Bretter daraus zu machen, theils es zu Stücken von ausgelegter Arbeit zu gebrauchen. Man bedienet sich dessen auch zum Färben. Aus dem Balsam kann man ein Oel abziehen.

Die Spanier und Holländer bringen ihn aus Brasilien nach Europa. Sonderlich aber ist er in Holland sehr gemein, weil ihn die von Surinam kommenden Kauffahrteischiffe mitbringen, indem dieser Baum in denen von dieser Pflanzstadt benachbarten Ländern im Ueberfluß wächst.

Er wird innerlich und äusserlich, zur Heilung der Wunden, ingleichen wider alle Arten von Fieber, gebraucht. Man bedienet sich desselben mit gutem Erfolge bei den Blutflüssen, dem Blutspeien, wenn einige kleine Gefäße in der Brust zerrissen sind, bei Verletzung der Haut am Gefäß, und bei andern Beschwerungen, wo die Ergießung des Bluts verhindert werden mus. Bei den Blutflüssen, und zerrissenen Gefäßen, thut man 12 bis 15 Tropfen in einem Eidotter, welches man den Kranken hinterschlucken läßt. Man kann solches zweimahl des Tages wiederhohlen. Im erstern Falle kann man auch 1 Loth dieses Oels dem Kranken in einen gelinden Clystier geben, welches er lange Zeit bei sich behalten kann. Bei den Verletzungen der Haut, und allen Arten von Wunden, die durch Stahl, Schläge, Fall, u. d. gl. verursacht worden, tauchet man ein wenig Cattun in dieses Oel, welches man nebst einem kleinen Umschlage auf den schmerzhaften Theil leget, wobei man nicht vergessen mus, das Oel ein wenig warm zu machen, ehe man es auflegt. Was die Verwundungen betrift, so mus man das Oel so warm

Digitized by Google

auflegen; als es der Verwundete vertragen kann. Man wird gleich anfangs die Seiten der Wunde zusammendrücken, damit, soviel als möglich, alles Blut herausgehe, hernach einige Tropfen von diesem Oel in die Wunde gießen, die Seiten allenthalben damit bestreichen, sie zusammenziehen, und ein abgeschabtes Läppchen in dieses Oel tauchen, solches auf die Wunde legen, und darauf mit einem guten Umschlag, auch wohl nach Befinden mit zween, wohl verwahren. Alsdenn mus man die Wunde etwas stark binden, ohne es zu achten, daß das Blut durchgehe oder nicht. Diesen Verband mus man 24 Stunden also laßen, ohne ihn anzurühren; sodenn mus man die Binde und die Umschläge so gelind, als möglich, wegnehmen, und wenn man siehet, daß das Läppchen nicht abgehen will, so ist es ein Zeichen, daß sich die Wunde noch nicht völlig zugeschlossen hat, wie solches bei großen und tiefen Wunden zu geschehen pflegt; welches man auch wahrnimmt, wenn das Fleisch nicht gesund, sondern schleimig und mit einer andern Krankheit angesteckt ist. In solchen Fällen mus man das Läppchen darauf laßen, und nur mit einigen Tropfen warmen Oels anzufeuchten suchen, auch alle 24 Stunden damit fortfahren, bis es von selbst abfällt, welches gar bald geschehen mus. In Fiebern darf man nur 5 oder 6 Tropfen von diesem Balsam in ½ Schälchen Fleischbrühe thun, und es dem Patienten eingeben, sobald er den Anfall vom Fieber bemerket; oder, wenn es ein auszehrendes Fieber ist, 2 Stunden vorher, ehe man ihm etwas zu essen giebt. Man kann dieses Mittel binnen 24 Stunden zweimahl gebrauchen.

Balsam von Gilead, siehe der wahre Balsam. Mit der Benennung, Balsam von Gilead, belegen Einige auch die Moldavica.

Indianischer Balsam, weißer und schwarzer, L. Balsamum Indicum album & nigrum, fließet aus einem kleinen Bäumlein, welches aber nicht, wie etliche vorgeben wollen, Aegypten, als wohin es ehemahls, und besonders nach Alcair in die Gärten des Großsultans mit großen Kosten aus Arabien gebracht, und daselbst sorgfältig gewartet worden, aber, nach einiger Reisenden Berichte, seit sehr langer Zeit darinn ausgegangen ist; noch auch Judäa, wo man es auch um Jerusalem erzielet, sondern das glückliche Arabien zum Vaterlande hat, woselbst

Digitized by Google

woselbst es in Mecca, und in andern Provinzen dieses Landes, von selbst wächst, und auf Arabisch Balallan genennet wird. Man findet dergleichen auch in Ostindien, woher fast der meiste Balsam durch die Holländer und Spanier zu uns herausgebracht wird. Der Balsambaum, oder das Gewächs, wovon dieser Balsam kommt, soll, nach des Prosper Alpins Bericht, die Höhe der Rheinweide und des Geißklees haben. Er soll im Winter und Sommer beständig grün, und mit wenig Blättern versehen seyn, welche den Blättern des Majorans oder vielmehr des Mastixbaums ähnlich, und an Farbe weißgrün sind. Der Balsamsaft wird im März mit großem Fleiß abgewartet. Sie ritzen das Bäumlein mit einem kleinen Messer, und laßen sodenn den Balsam durch etwas Baumwolle in ein Geschirr abtröpfeln. Er kommt aber nur sehr verfälscht zu uns. Denn sie schneiden die Zweiglein, die nicht mehr tröpfeln wollen, ab, und sieden sie solange, bis sie den Saft davon zur Kraft und Dicke des Balsams bringen, welchen sie alsdenn mit darunter vermischen, und also verkaufen. Dieser ist schwarz. Der andere aber, nehmlich der weiße, wird aus einem Kraute, oder vielmehr von den Blättern eines Baums, gesammelt, welcher eigentlich zwischen Mecca und Medina im glückseligen Arabien wächst, dem Terebinthenbaume ähnlich ist, und von den Griechen Opobalsamum genennet wird. Siehe der wahre Balsam.

Peruvianischer Balsam, oder Indianischer Balsam, und zum Unterschiede von demjenigen, welcher aus Ostindien gebracht wird, und im vorhergehenden Articul beschrieben worden, auch Neuer Indianischer Balsam genannt, L. Balsamum Peruanum oder Peruvianum, Balsamum ex Peru, Balsamum Indicum novum, oder auch Cabui-Iba, und Caboreiba, Fr. Baume de Perou, Baume des Indes, ist ein natürlicher Balsam, der aus einem Bäumlein entspringet, so

Digitized by Google

Hoitzilopit oder Arbor Balsami Indici, oder Arbor balsamifera, T. Peruvianischer Balsambaum, genennet wird, und in der Americanischen Landschaft Peru wächst, daher er auch nebst diesem Balsam den Nahmen bekommen. Er soll dem Pomeranzenbaum an Größe beikommen, und Blätter haben, die etwas größer als die Blätter des Mandelbaums, auch breiter, länglichrund, und mehr ausgespitzt sind. Die Blühte siehet wie die Fingerhut- (Digitalis) Blume aus, und schließt sich endlich zu einer langen Hülse, worinn nur Ein gebogener Saame lieget. Pomet zählet 3 bis 4 Sorten, nehmlich: 1) den weißen, welcher von selbst aus dem zuvor geritzten Bäumlein fließet, und Balsamum Incisionis, oder Balsamum Peruvianum album, Fr. Baume blanc de Perou, T. weißer Peruvianischer Balsam, genennet wird, und ein dünnes, flüßiges, weißes, lauteres, reines und wohlriechendes Harz, fast wie der Benzoe, ist. Er rinnet aus den Ritzen, die sie in dem Stamme und in den stärksten Aesten des oben erwähnten Bäumleins machen, und siehet dem Opobalsamo oder dem ächten und wahren weißen Balsam nicht ungleich, ist aber am Geschmacke etwas scharf und bitter. 2) Einen andern und härtern, welcher Balsamum siccum, Fr. Baume sec, T. trockener Balsam, genennet wird, und eine Gattung harten, röthlichen und wohlriechenden Harzes ist, so in Schalen zu uns gebracht wird. Dieser rinnet als ein Saft aus den Aesten und Zweigen dieses Bäumleins, und wird in kleinen Cocos-Schalen aufgefangen, und viele Tage lang an die Sonne gestellet, oder in eine andere gelinde Wärme gesetzet, damit die dabei befindlichen wässerigen Feuchtigkeiten verdunsten, und das Harz hart werde. 3) Einen schwärzlichen, wohlriechenden Balsam, welcher aus den Zweigen und dem Laube ermeldeten Bäumleins gezogen wird, als welche sie in Wasser kochen, und solches hernach wieder kalt werden laßen, damit der Balsam oben zu schwimmen komme,

Digitized by Google

komme, und geſammelt werden möge, welchen ſie hierauf in Flaſchen ſchütten. Dieſe Sorte wird Balſamum lotionis, Balſamum Peruvianum nigrum, T. ſchwarzer Peruvianiſcher Balſam, genennet, und iſt der ſo bekannte gemeine Peruvianiſche Balſam, welcher ſowohl zur Arznei, als von den Parfumirern, gebraucht wird. Er mus ſehr klebrig ſeyn, wie Terbenthin, von Farbe ſchwarzbraun, einen angenehmen und lieblichen Geruch, der dem Storax ziemlich nahe kommt, und einen etwas ſcharfen Geſchmack haben. Weil er aber oft mit andern Sachen vermiſcht iſt, ſo mus man, den Betrug zu entdecken, ein wenig auf Papier tröpfeln. Iſt er nun röthlich, und zerfließet gern, ſo hat er einen Zuſatz bei ſich; iſt er hingegen ſchwarz und bleich zuſammen, ſo iſt er rein. Doch läßt er ſich nicht ſo leicht, wie andere Balſame, mit ausgepreßten Oelen verfälſchen. 4) Einen aus vielen andern Harzen und Gewürzen künſtlich nachgemachten Balſam, wovon die Beſchreibung beim Pomet zu finden iſt. Inſonderheit aber wird eine dergleichen Sorte eines an und vor ſich zwar nicht zu verachtenden, jedoch dem ächten Peruvianiſchen Balſam keinesweges beikommenden Balſams aus den Blühten und Blättern des wilden oder gelben Wieſenklee, nachdem man ſelbige in Baumöl eingeweicht hat, gemacht, und auch in der Arznei in allerhand Umſtänden, beſonders aber zur Reinigung und Heilung alter Geſchwüre, ingleichen friſcher Wunden, wie auch bei Entzündung der Eiter- und anderer Geſchwulſten, und endlich wider die Brüche der kleinen Kinder, mit Nutzen gebraucht. Doch nennet man ihn insgemein nur falſchen Peruvianiſchen Balſam, Fr. Faux Baume de Perou.

Unter den vier angeführten Sorten, halten Einige den klaren weißen für den beßten, indem er, deſſen vielfachen innerlichen Gebrauchs und Nutzens allhier nicht zu gedenken, ein treffliches Heilmittel in Wunden, Beulen, Stößen, Beinbrüchen

Digitized by Google

chen und Verletzung der Nerven und Sennen ist, die frischen Wunden in kurzer Zeit ohne Narben heilet, dem faulen Fleische darinnen widerstehet, entweder allein, oder mit Wegerich- oder Odermennig- oder Arnicabladen-Wasser aufgelöst und aufgelegt. Man kann ihn auch mit andern Wund-Balsamen, Salben und Pflastern vermischen, und nützlich gebrauchen. Er ist den lahmen, schwachen und contracten Gliedern, sonderlich denen, die vom Schlage getroffen sind, dienlich; stärket das Haupt und die Nerven, macht eine gute Dauung, lindert die Colic, damit geschmiert; stillet alle Schmerzen der Theile, so von Erkältung und Zerschmetterung kommen, besänftiget die Mutterschmerzen, und schafft auch denen, die mit Husten beschwert sind, große Linderung. Mit ein wenig Baumwolle in die Ohren gelegt, stillet er das Ohrenklingen, ingleichen derselben Sausen und Brausen, und zertheilet die Flüsse. Die Portugiesen und Brasilianer bezeugen, daß ihm auch eine sonderbare Kraft wider den Biß und die Verletzung der giftigen Thiere beiwohne. In den Apotheken bereitet man aus diesem Balsam auch eine Essenz, welche in vielen Krankheiten, wozu der Balsam selbst dienet, ebenfalls mit Nutzen gebraucht wird, wie auch einen Spiritus, welcher die Nerven ungemein stärket; ingleichen einen angenehmen balsamischen Syrup.

Sonst hat auch der schwarze Peruvianische Balsam mit dem weißen gleiche Kraft und Wirkung; und ist was sonderliches von ihm, daß er sich weder mit Oel, noch Wasser, noch etwas andern, ausser mit dem Birken-Oel, vermischen läßt; und ob man ihn auch schon mit warmen Weingeist auflöset, so schwimmt er doch gleich wieder oben, wenn er erkaltet; wie er sich denn auch vom Zucker im Wasser sogleich wieder scheidet. Er muß daher innerlich in einem weichgesottenen Ei, womit er sich auflöset, eingenommen, oder mit Zucker trocken vermischet werden, wie er denn auch äusserlich mit dem Eigelb anzunehmen, da er sonst nicht wohl von der Haut zu bringen ist. Was endlich die Wirkungen dieses Balsams überhaupt anbetrifft, so ist er nicht allein, innerlich gebraucht, denen Orientalischen Balsamen an Kräften gleich, sondern heilet auch äusserlich alle frische Wunden, wehret dem faulen Fleisch darinnen, und reiniget alle Krebs- und andere Schäden. Die Dosis desselben ist von 1 bis 6 Tropfen. Wenn die Indianer den schwärzlichen Balsam aus den Zweigen gezogen haben, so laßen sie den Ueberrest von dem Decoct dermaßen einsieden, bis er als ein Extract wird, mengen etwas Gummi darunter, und machen einen

Digitized by Google

einen dichten vesten Teig davon, und aus demselben Körner oder Kügelchen zu Paternostern oder Rosenkränzen; die beständig schwarz und wohlriechend bleiben, absonderlich wenn sie dieselben, sobald sie verfertigt sind, mit etwas Balsam um und um bestreichen. Dergleichen Rosenkränze werden viel aus Spanien und Portugall gebracht.

Toluanischer Balsam, Balsam von Tolu, Americanischer, oder Carthagenischer Balsam, L. Balsamum de Tolu, oder Toluanum, Fr. Baume de Tolu, ist ein harziger zäher Saft von einer Consistenz, welche das Mittel zwischen dem flüßigen und trocknen Balsam hält; von einer braunrothen auf das Goldgelbe ziehenden Farbe, eines sehr durchdringenden und annehmlichen Geruchs, fast wie Jasmin oder Benzoe, und eines lieblichen und angenehmen Geschmacks, welcher keinen Ekel verursachet, wie die andern Balsame. Man bringt ihn in kleinen Calebassen oder ausgehöhlten Kürbissen, oder in Muscheln, aus einer Provinz des südlichen America, welche zwischen den Städten Carthagena und Nombre de Dios gelegen ist. Die Indianer nennen dieses Land Tolu, und die Spanier geben ihm den Nahmen Honduras, daher auch dieser Balsam bisweilen Balsamum de Honduras, oder **Balsam von Honduras**, genennet wird. Dieser Balsam vertrocknet mit der Zeit, und wird so hart, daß er bricht. Der Baum, von welchem er kommt, heißt der Balsambaum von Tolu, und ist den Fichten nicht ungleich; er breitet sich auf allen Seiten in vielen Aesten aus, und hat Blätter wie der Johannisbrodbaum, welche immer grün sind. Bei der Sonnenhitze wird in die zarte und frische Rinde ein Ritz gemacht, und der herausfließende Saft mit Löffeln von schwarzem Wachs aufgefangen, und in ausgehöhlte Kürbisse, oder andere dergleichen hierzu bereitete Gefäße gethan, und also verschickt.

Die Tugenden dieses Balsams betreffend, so schreibt man ihm überhaupt mit dem peruvianischen Balsam gleiche Wirkungen zu; und Einige halten ihn noch für vortrefflicher, als jenen. Er reiniget

Digitized by Google

reiniget und verſchlieſſet die Wunden, verhindert den Krebs, und ſtärket die Nerven; er iſt auch denjenigen dienlich, die mit Flüſſen beladen ſind, und wider das Hüftweh, wenn er äuſſerlich gebraucht wird. Man giebt ihn aber auch den Engbrüſtigen innerlich ein. Die Doſis iſt von 1 bis zu 4 Tropfen. Statt deſſen bedienet man ſich aber auch innerlich des Agtſteinöls und des Terbenthins, oder auch des Johannisöls, zum äuſſerlichen Gebrauche.

Der wahre Balſam, ſonſt auch der weiße, ingleichen der ſyriſche, indiſche, ägyptiſche, und conſtantinopolitaniſche, oder auch der Balſam von Mecca, von Gilead, und von Groß-Cairo, genannt, L. Balſamum verum, Syriacum, Judaicum, Opobalſamum, Balſamelæum de Meccha, oder de Gilead, Fr. le Baume blanc, Baume de Iudée, d'Egypte, du Grand-Caire, du Levant, de la Mecque, oder de Conſtantinople. Von allen, die bisher von dieſem Balſam geſchrieben haben, weis kein einziger ſeine Herkunft recht. Daß er von Mecca komme, weis Jedermann, und daß er in der Nähe dieſer Stadt erzeuget werde, iſt eine eben ſo allgemeine Sage. Wir haben Reiſebeſchreiber, die uns dieſes erzählen, und die von den Gärten um Mecca herum, in denen die Balſam-Bäume ſehr ſorgfältig gezogen werden, von dem Rechte, das der Türkiſche Kaiſer habe, den beſten Balſam für ſich zu behalten, und von der Wache, die die Türken um die Bäume hielten, damit nichts weggebracht werde, viel Redens machen. Dieſes haben ſie alle dem erſten Erfinder dieſer Nachricht nachgeſprochen. Die Geſchichte des Balſambaumes verdiente eine Reiſe an den Ort, wo er wächſt, wenn ſolches einem Europäer frei ſtünde. Allein, da dergleichen Reiſe bisher unmöglich geweſen, und es auch künftig bleiben wird, ſo mus man ſich mit den Nachrichten behelfen, die man von den glaubwürdigſten Reiſenden haben kann, deren Religion ihnen dieſe Reiſe erlaubt. Herr Haſſelquiſt hat in Aegypten zuverläßige Leute geſprochen, welche in Mecca

geweſen.

Digitized by Google

gewesen. Sie versicherten ihm, dieser Baum wäre um Mecca herum eben so unbekannt, als in Aegypten und in der Türkei; und dieses verstünde sich nicht nur von der Nähe um Mecca, sondern auch viele Meilen da herum. Sein Vaterland ist viele Tagereisen davon ab, in das steinigte Arabien hinein gelegen. Hier wachsen diese Bäume auf bergigten Stellen, und werden von gewissen arabischen Familien als ein kostbarer Schatz besessen. Die Araber führen den Balsam nach Mecca, und verkaufen ihn um die Zeit, wenn die Caravane aus Aegypten und der Türkei da ist. Durch diese wird er hernach nach Damas und Cairo, und in die ganze Türkei, und wenn er noch weiter kommen kann, verbreitet; welches leztere doch von dem aufrichtigen Balsam, der in sehr geringer Quantität nach Mecca kommt, schwer zu glauben ist. Der türkische Kaiser hat sein Recht, sich denselben vorzubehalten. Die Araber sind ein freies Volk, sie verkaufen ihre Waare an wen sie wollen. Doch hat allezeit ein angesehener Mann in Mecca Commission, jährlich eine gewisse Menge Balsam für den türkischen Kaiser einzukaufen; er kann also wohl versichert seyn, daß er ihn aufrichtig bekommt. Die den Baum gesehen haben, versichern, daß seine Blätter den Blättern des Myrtenbaums sehr gleichkämen, nur daß sie etwas größer wären. Linnäus vermuthet, daß er eine Pistacia sey, und also mit dem Mastix- und Terbenthin-Baum in nächster Verwandtschaft stehe.

Dieser Balsam siehet dem Copahu-Balsam nicht ungleich, ist aber doch viel schöner von Geruch. Eigentlich ist derselbe nichts anders, als eine Art flüßigen, weißlichten oder sich etwas ins Gelbliche ziehenden Harzes, eines starken und durchdringenden Geruchs, fast wie eine Citrone, aber stark und gewürzhaft von Geschmack. Anfänglich ist er trübe, und dick, wie das nur geschlagene Olivenöl; darnach wird er sehr fein, hell und leicht; denn wenn er nicht durchsichtig ist, so liegt es an dem Gefäß,

Digitized by Google

Gefäß, in welchem er gesammelt und zu uns herausgebracht worden, das nicht gut gewesen ist; und endlich, wenn er alt ist, wird er wie Honig; zuletzt aber verdicket er sich wie Terbenthin, fließt sehr schwer, und verliert ziemlich seinen Geruch. Daher schätzet man den neuen, welcher flüßiger, oeligter und eines stärkern Geruchs ist, höher, als den, welcher zäh, alt und mit Terbenthin oder andern dergleichen Dingen angemacht ist, welches man durch den Geruch und Geschmack entdecken kann, und vor welchem man sich besonders zu hüten hat. Hasselquist sah in Cairo, wie ein italienischer Kaufmann, der schon 30 Jahre daselbst gewohnt hatte, ihn probirte, ob er rein, ächt und unverfälscht war. Er ließ in eine Tasse voll reines und kaltes Wasser einige Tropfen von dem Balsam eintröpfeln. Wenn sich diese nun in dem Augenblicke, da sie ins Wasser fielen, über demselben in ein Häutchen ausbreiteten, und wenn dieses Häutchen ganz eben, rein und ohne alle Blaschen war, so war dieses ein Zeichen seiner vollkommenen Güte und Reinigkeit. Wenn es aber einige Zeit dauerte, ehe der Balsam das Wasser überzog, und wenn das Häutchen uneben und voller kleinen Bläschen war, so konnte man sicher glauben, daß er verfälscht und mit andern Dingen vermischt seyn müßte. Wenn man das Häutchen mit einem Strohhalme, mit einem seidenen Faden, ja mit einem Haar, aufheben und zusammenwickeln konnte, ohne daß es riß, oder etwas Oeligtes auf dem Wasser nachließ, so war auch dieses ein Zeichen seiner Aufrichtigkeit. Wenn sich aber das Häutchen nicht aufziehen ließ, sondern sich in viele Stücke theilte, und eine Menge fettiger und farbigter Theile auf dem Wasser zurückließ, so war er unächt. Hasselquist sah beide Proben, sowohl mit verfälschtem, als aufrichtigem, und fand sie gegründet. Das Unächte, was man unter den Balsam mischet, um seine Menge zu vermehren, aber seine Güte zu mindern, ist Sesam-Oel, das in Aegypten sehr

Digitized by Google

sehr häufig gepreßt wird, cipellscher Terbenthin und Straußenfett, nicht alles zusammen und auf einmahl, sondern einzeln, was der Verfälscher eben bei der Hand hat. Auf diese Weise ist fast aller Balsam verfälscht, welcher zum Verkauf ausgeboten wird; und sogar selbst an dem Orte, wo er gehohlt wird. Die Türken halten es daher selbst für schwer, solchen zu bekommen, der die obigen Proben aushält; und kaum wird man ihn irgendwo ganz rein finden, als beim türkischen Kaiser und bei großen Herren, die ihn, als ein kostbares Geschenk, von Reisenden bekommen, die Mecca besucht haben.

Wenn der Balsam so dick ist, daß man ihn nicht aus der Flasche bringen kann, so darf man sie nur etwas an das Feuer halten; denn die geringste Wärme macht ihn leicht fließend. Man muß aber nur zusehen, daß die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht springen. Denn weil dieser Saft gern verfliegt, und folglich seinen Raum ausdehnet, so macht diese Bewegung einen Stoß gegen das Glas.

Es wird dieser Balsam von einigen deswegen Balsamum Judaicum genannt, weil er ehemahls in Judäa um Jericho gezeuget wurde; durch die Einfälle der Türken aber ist der Balsambaum in den dasigen Gegenden theils vernachläßigt, theils ausgerissen worden, daß seit der Zeit allda wenig mehr davon anzutreffen ist. Die Alten begnügten sich nur an dem Balsam, welcher aus der Rinde des Baums, in welchen sie einen Einschnitt machten, tröpfelte, und zogen eine sehr geringe Quantität davon. Heut zu Tage hat man dessen drei Gattungen. Die erste kann der wahre Balsam genennet werden, d. i. derjenige, welcher aus der aufgeschlitzten Rinde tröpft; man ziehet aber dessen eine so geringe Quantität davon, daß sie kaum für die Einwohner und für die Großen des Landes zureicht. Die andere Gattung ist der Balsam von Mecca oder von Stambul, Fr. le Baume de la Mecque, oder de Constantinople,

Digitized by Google

welcher ebenfalls kostbar ist, und selten bis zu uns kommt, wenn es nicht vermittelst der großen Herren geschiehet, welche irgend jemanden damit ein Geschenk machen; und diesen erhält man auf folgende Art. Man füllet einen Kessel mit Blättern und Zweigen von dem Balsambaum an, und gießet Wasser darüber, bis es über sie weggeht. Wenn es nun zu sieden anfängt, so schwimmt oben ein helles und subtiles Oel, welches man sorgfältig sammelt, und zum Gebrauch des Frauenzimmers aufhebet; denn sie bedienen sich dessen, das Gesicht glatt zu machen, und die Haare damit zu salben. Solange das Aufwallen währet, erhebet sich auf der Oberfläche des Wassers ein Oel, welches etwas dicker ist, und weniger riecht; dieses, weil es nicht so theuer ist, wird durch die Caravanen nach Cairo und in die übrigen Länder gebracht, und ist in Europa das gemeinste. Ausser dem jüdischen Balsam oder dem Opobalsamo, findet man noch in den Apotheken die Frucht von dem Balsambaume, und das Balsambaumholz. Die Frucht von dem Balsambaum, L. Carpobalsamum, ist ein länglichrunder Kern, der kleiner als eine Erbse ist, welcher auf eine kleine Spitze zuläuft, die einen Stiel hat, dessen Rinde runzelicht, braun und auf den vier Seiten gesprengt ist. Er hat, wenn er recht reif ist, ein kleines balsamisches, öligtes und weißlichtes Mark in sich, welches einen angenehmen Balsamgeruch und Geschmack hat. Man hält das Carpobalsamum, welches gelb, voll, groß, schwer, eines auf der Zunge brennenden Geschmacks ist, und etwas nach dem Opobalsamo riecht, für das beste, und verwirft dagegen dasjenige, welches alt, wurmstichig, staubig, leer, leicht und ohne Geruch ist. Das Balsambaumholz, heißt Xylobalsamum. Man bringt unter diesem Nahmen schwanke, holzige, dünne, gekrümmte, knorrichte und ästige Stämme und Zweige, von Stärke einer Gansfeder oder eines kleinen Fingers, mit zwo Rinden bedeckt, wovon die äussere dünne,

Digitized by Google

dünne, durchsichtige und braunroth, und die innere blaßgrün, eines etwas herzhaften Geschmacks und Geruchs ist, welche des Opobalsami seinem, wenn es frisch ist, gar nahe kommt. Das wahre Holz des Balsam-Baums ist in den Apotheken selten anzutreffen; oder wenn man es auch darinnen findet, so ist es alt, und ohne einigen Geruch; daher nimmt man gemeiniglich, anstatt des Xylobalsami, die mit dem Opobalsamo gesalbten Zweige von dem Mastixbaume.

Der vornehmste doppelte Gebrauch des wahren oder weißen Balsams, ist theils für die Gesundheit, theils für die Schönheit. Er macht die Haut weich, und heilet die Finnen des Gesichts; deswegen reiben die Damen, wenn sie sich zuvor gewaschen haben, die Haut gelind damit; zuvor aber weichen sie ihn mit den vier kalten Saamen in ein wenig Oel. Man macht auch eine Art von Jungfernmilch daraus, indem man ihn in Weingeist oder in Ungarischen Wasser auflöset. Man gießet diese Vermischung in viel Schnecken- oder Bohnenblüht-Wasser, und wäscht das Gesicht damit. Wenn er zu Reinigung des Mundes gebraucht werden soll, nimmt man Muscatenöl darunter.

Alle gerühmte Wirkungen von dessen innern Gebrauch bei Lungengeschwüren, innerlichen Verwundungen, Blutspeien, Magen- und Nieren-Beschwerungen, Bauchgrimmen und verlohrnen Appetit, bestehen zuverläßig in bloßen Einbildungen. Er thut, wegen seiner Hitze, vielmehr Schaden, als Nutzen, weil er das Blut in starke Wallung bringt, und das Uebel ärger macht. In äusserlichen Wunden thut er noch etwas Dienste, zumahl wenn er mit andern nicht so hitzigen Sachen versetzt wird; diesen Endzweck aber kann man mit weit wohlfeilern Mitteln eben so gut erreichen. Man leget ihn auf die Wunden, nachdem man sie vorher mit Wein ausgewaschen, und zu Verhütung der Narben, wohl zu heften, bedacht gewesen. Er thut gemeiniglich in 24 Stunden seine unausbleibliche Wirkung. Man hält auch dafür, daß er ein Hauptmittel wider die Taubheit sey, und daß er sie curire, wenn man 1 oder 2 Tropfen davon in das Ohr laufen läßt. Auch ist er zu den Geschwüren gut, wenn man sie vorher mit warmen Wein auswäscht, und nachher diesen Balsam darauf leget.

Digitized by Google

Nachdem ich bisher die natürlichen Balsame beschrieben habe: so füge noch einige Compositionen von künstlichen hinzu, welche in der Oeconomie mit Nutzen zu gebrauchen sind.

Wohlriechenden Balsam zu machen. Dazu gebraucht man Rosensalbe und weißes Wachs; von jedem ½ Unze; dieses schmelzet man zusammen, und mischet nachgehends 20 Gran destillirtes Muscatennußöl, 10 Gran Bisam und 6 Gran Ambra darunter. Auf solche Weise kann man, wo man nur von Rosensalbe und weißem Wachs den Grund hat, vermittelst allerhand destillirter Oele den Geruch des Balsams nach Belieben ändern.

Ein sehr nützlicher Balsam. Man nimmt rothe Rosen, Blätter von Pimpinelle, Salbei, Schafgarbe, Balsamkraut, Majoran, Saturei, Ysop, Pfersig, von jedem 1 Handvoll; guten Wein 1 Nößel; gemein Salz, 1 Handvoll; thut alles, bis auf das Salz, in einen Topf von hinlänglicher Größe; läßt es kochen, bis der Wein völlig verzehrt ist, und nur das Oel im Löffel zu sehen ist, aber bei gelindem Feuer, damit die Kräuter auf dem Boden des Topfes nicht anbrennen, und rührt es sehr oft um; zulezt thut man das Salz in das Abgekochte; nach etlichen Stunden seihet man es durch ein Tuch, das nicht allzu dicht ist, und drücket den Saft aus den Kräutern.

Dieser Balsam ist gut wider den Krebs, den Brand, die Schwäche der Nerven, das Kopfweh, die Unverdaulichkeit, das Bauchgrimmen, die Lähmung, u. d. m. Man mus das Glied solange damit reiben, bis sich der Balsam völlig in das Fleisch eingezogen hat, und die Finger bisweilen warm machen, damit er besser eindringe. Nach diesem mus man es in ein recht warmes Tuch einwickeln, das man beständig dazu behalten mus, denn es ist besser, als ein weißes. Man mus das kranke Glied des Tages 3 oder 4 mahl reiben.

Ein anderer vortrefflicher Balsam. Man nimmt Wermuth, 3 Händevoll; Beifuß, Raute, Rosmarin, Salbei, Blätter und Blühten, von jedem 2 Händevoll; Lorbeeren, nach der Menge, so man machen will; von dem Wermuth und der Raute aber mus man mehr nehmen, als von den übrigen Kräutern; diese Kräuter mus mun mit einer hinlänglichen Quantität Nußöl in einem Kessel miteinander sieden laßen; und wenn sie gekocht sind, welches man daran erkennet, wenn sie schwarz sind, nimmt sie aus dem Kessel, und gießet das klarste Oel sacht ab;

Digitized by Google

ab; alsdenn presset man die Kräuter in einem starken leinenen Tuche stark aus, damit man allen Saft heraus bekomme, den man zu dem klaren Oele gießet. Hierzu thut man, nachdem dessen viel oder wenig ist, 1 Pfund gestoßen Harzpech, ½ Pf. frisch Wachs, 2 Quentgen venetianischen Terbenthin, 2 Unzen Spiköl, und rühret es beständig mit einem hölzernen Spatel um. Wenn alles wohl geschmolzen ist, schäumet man den Unrath ab, und thut diesen Balsam in einen verglasurten Topf, den man mit Pergament, und einem geölten oder mit Vernix bestrichenen Leder darüber, vest zubinden, und, 6 Wochen über, in einen Haufen von Pferdemist vergraben mus, worauf man ihn nach folgender Vorschrift gebrauchen kann. Er heilet in 24 Stunden alle frische Wunden, warm aufgelegt, wenn man die Wunden zuvor mit warmen Wein ausgewaschen hat. Warm auf die Schläfe und den Kopf mit einem leinenen Tuche gelegt, lindert derselbe alle Kopfschmerzen. Er dienet für Verrenkung der Sennen, wenn man sie damit schmieret; für die Schwäche des Magens, wenn man die Gegend desselben damit reibet, oder mit einem warmen Tuch auflegt; für das Bauchgrimmen, wenn man den Nabel damit bestreichet, u. s. w.

Will man diesen Balsam flüßig haben, darf man kein Harz Pech darunter thun.

Balsam des Commandeurs zu Parma. Man nimmt trockenen Balsam, Storax in Körnern, 2 Unzen; Benzoe in Körnern, 3 Unzen; Aloe, feine Myrrhen, Weihrauch in Körnern, Böhmische Angelicwurzel, Johanniskrautblühten, von jedem ½ Unze. Man mus die Stücke, welche es nöthig haben, stoßen, sie in eine starke gläserne Flasche thun, nebst 2 Pfund Weingeist; die Flasche verstopfet man vest mit einem Stöpsel von Pantoffelholz, frischem Wachs und Pergament, und setzet sie, die Hundstage über, eine Stunde nach der Sonnen Aufgang ins Freie, und nimmt sie eine Stunde vor Sonnen Untergang wieder weg. In feuchtem Wetter aber mus man die Flasche niemahls herausetzen, sondern sie alsdenn an einem recht trockenen Orte behalten, und sie auch wegnehmen, wenn man siehet, daß sich das Wetter verändern will. Nach den Hundstagen mus man diesen Balsam in ein anderes gläsernes Gefäß thun, oder in so viel kleine, als man will, und sich hüten, daß man den Bodensatz nicht aufrühre.

Diesen Balsam gebrauchet man bei Wunden auf folgende Art. Wenn die vom Eisen oder Feuer verursachte Wunde tief ist, so streichet man von diesem Balsam mit einer Feder hinein,

Digitized by Google

leget damit angefeuchtete Carpei darauf, und verbindet sie. Wenn die Wunde mit einer Zerschellerung des Knochen begleitet ist, darf man die Wunde nur getrost inn- und äusserlich reinigen, und, wie oben, verbinden, so werden die angefressenen und gefaulten Knochen von selbst herauskommen. Wenn der Stich das Fleisch zerschneidet, mus man es öffnen, Balsam darauf legen, und es wie oben machen. Wenn der Schuß das Fleisch wegnimmt, mus man es mit diesem Balsam inn- und äusserlich verbinden. Er reiniget das Fleisch, macht es wachsend und vest. Ist es eine schlechte Wunde, so lege man diesen Balsam darauf, und ziehe das Fleisch zusammen; so wird sie heilen.

Wenn man einer Frau, welche eine schwere Geburt hat, und viel Schmerzen ausstehet, höchstens 4 oder 5 Tropfen von diesem Balsam in Fleischbrühe giebt: so werden dieselben ihr die Niederkunft erleichtern, und die Schmerzen lindern.

Wenn man auch demjenigen, der den Blutfluß mit unerträglichen Schneiden hat, 5 Tropfen von diesem Balsam in Fleischbrühe giebt, so wird er starke Linderung darnach verspüren.

Den sogenannten **Türkischen Balsam**, welcher für Menschen und Vieh sowohl bei frischen Wunden, als auch Quetschungen, und wider den kalten Brand, mit erwünschtem Erfolg zu gebrauchen ist, beschreibet Herr Landcammerrath von Schönfeld, in seiner Landwirthschaft, Leipz. 1773, gr. 8. S. 462, fgg. folgendermaßen. Man nimmt: Baumöl, 2¾ Pfund; weißes Harz, gelbes Wachs, Griechisch-Heu, pulverisirt, von jedem ¾ Pfund; klaren reinen Terbenthin, 2 Loth. Diese Species werden zuerst in einem neuen glasurten Topf, bei gelindem Kohlenfeuer, ¾ Stunden gekocht, und fleißig umgerührt, doch, daß es nicht übersiede noch anbrenne; sodenn wird es durch ein leinen Tuch in einen andern glasurten neuen Topf geseihet; und wenn es wieder ein wenig aufgekocht hat, thut man, jedoch nicht in dem stärksten Kochen, folgende Oele hinzu: Rosmarinöl, 2 Unzen; Terbenthinöl, 1 Unze; Balsamöl, 1 Unze; Krausemünzenöl, ½ Unze. Nachdem diese Oele darzu gekommen sind, wird es zusammen auf einem gelinden Kohlenfeuer, doch ohne zu kochen, noch ¼ Stunde umgerühret; und wenn die Hitze nachgelaßen hat, ehe es anfängt zu gelieren, wird noch 1 Unze indianischer Balsam

Digitized by Google

kam darunter gegossen, und solange gerühret, bis es kalt ist. Dieser Balsam hält sich viele Jahre, wenn er in steinernen Krügen mit Blase zugebunden wohl verwahret wird.

Es ist dieses Medicament eigentlich bloß für die Menschen, und, wegen seiner herrlichen Wirkungen, weil es ein Arcanum war, zum Gebrauch für Pferde zu theuer verkauft worden. Wenn man es selbst zu verfertigen weis, und die Species dazu mit Vortheil einkaufet, wird dessen Preis gar nicht zu hoch zu stehen kommen, um diesen sehr heilsamen Balsam auch an Pferde zu wenden.

Es beweiset sich aber dieser türkische Balsam zu baldiger Heilung kräftig, bei allen frischen Wunden, die von Hauen, Stechen, Stoßen oder Quetschen entstehen; nur hat man darauf zu sehen, daß tiefe Wunden vorher wohl ausbluten, weil dieser Balsam äusserlich zu geschwind zuheilen, und der Schade noch unter sich schwären könnte. Ferner äussert er seine Wirkung an schwindenden Gliedern, wo die Schwindung von vorhergegangener gewaltsamer Verletzung oder einer Contusion herrührt, wenn der Balsam täglich 2 mahl warm eingerieben wird. Mächtige und schnelle Wirkung thut derselbe auch besonders bei Brandschäden, wenn sich Personen an Kohlen oder Eisen verbrannt, oder mit heißen Wasser verbrühet haben; da er denn, wenn man ihn bald auflegt, die Hitze in kurzer Zeit ausziehet, und den Schmerz stillet, auch die Wunde bald heilet. Sogar widerstehet dieser Balsam dem kalten Brande, es sei bei dergleichen Schäden von Verbrennen, oder von anderer Verwundung, wenn, nächst dem äusserlichen Gebrauche desselben, auch alle 24 Stunden 2 mahl soviel als eine große Erbse ausmacht, innerlich eingenommen wird, welches ohne einigen Ekel zu bewerkstelligen ist. Ein glaubwürdiger Mann hat Hrn. v. S. versichert, daß er damit einen langwierigen Krebsschaden im Gesichte, nebst dem Gebrauche innerlicher Medicamente und Decocte, gründlich curirt habe. Diesen Balsam sollte man zu aller Zeit im Hause und auf Reisen bei sich führen, nachdem nunmehr jedermann denselben, nach vorbeschriebener Art, selbst zu verfertigen in den Stand gesetzt wird, daß er nicht hoch zu stehen kommt. Bei Curen an Menschen wird derselbe alle 24 Stunden 2 mahl aufgelegt, und am besten auf Rindsblase gestrichen, weil, wegen der Flüßigkeit, zuviel durch die Leinwand dringet, und verloren gehet.

Die Anwendung bei Pferden, werde ich bei Gelegenheit anführen.

Digitized by Google

Was insbesondere die Wund-Balsame, und balsamischen Oele, zu Heilung der Wunden, Verrenkungen und Quetschungen, anbetrifft: so werde dieselben unter dem Articul Wund-Balsam beschrieben.

Balsam-Apfel, Balsamina mas; siehe Momordica.

Balsam-Baum, siehe beim weißen Balsam, unter dem Articul Balsam.

Balsam-Büchslein, oder das Behältnis, worinn allerlei Balsam, auch Schwämmlein mit wohlriechenden Wässern und Spiritus angefeuchtet, in den Taschen herumgeführt werden, ist mehrentheils von Silber; in Ansehung der Figur kann es oval, rund, oder wie man sonst will, beschaffen seyn. Heut zu Tage sind die Riech-Fläschgen (Flacons) mehr im Gebrauche. Bei Erbschaften gehört die Balsambüchse zur Gerade.

Balsam-Frucht, Carpobalsamum, und **Balsam-Holz**, Xylobalsamum; siehe beim weißen Balsam, unter dem Articul Balsam.

Balsam-Kraut, Balsamina foemina; siehe **Balsamine**.

Balsam-Kraut, Fr. Baume; siehe Mentha.

Balsam-Pappel, siehe Populus Tacamahaca.

Balsam-Wasser, (Italienisches wohlriechendes) Aqua de Cypro. Man nimmt feinen Ziminet, 4 Loth; Paradisholz, 2 Loth; Gewürznägelein 1½ Loth; Benzoe, 6 Loth; Storax Calamitä, 4 Loth; Laudanum, 1 Loth. Alles dieses wird, aufs kleinste pulverisirt, in ein Glas gethan, und 2 Pfund des ächten brennenden Rosengeistes darüber gegossen, das Glas sorgfältig vermacht, und in warmen Sand gesetzt, woselbst man es gemächlich solange miteinander sieden läßt, bis die Hälfte davon eingesotten zu seyn scheint; sodenn zwinget man es durch ein zartes leinenes Tuch, und thut feinen Bisam 1 Scrupel, Ambragris 10 Gran, Zibeth 12 Gran, Storax Calamitä 8 Gran, weißen Zuckercand 2 Scrupel, und Benzoe nach Belieben, hinzu; thut es wohlvermischt in eine langhälsige Flasche, und stopfet diese sorgfältig zu.

Wenn

Digitized by Google

Wenn man von dieſem Liquor oder Balſamwaſſer etwas in eine ſilberne Schale thut, und auf heiße Aſche ſetzet, ſo erfüllet er das ganze Zimmer mit einem recht vortrefflichen und herzſtärkenden Geruche.

Balſamina cucumeraria, Balſamapfel; ſiehe Momordica.

Balſamine, die weibliche Balſamine, das Balſamkraut, das Balſamkraut-Weiblein, L. Balſamina foemina, C. B. P. Balſamella, Balſamina amygdaloides, oder perſicifolia, Charantia, Charantia foemina, Impatiens (*Balſamina*) pedunculis vnifloris aggregatis, foliis lanceolatis, nectariis floribus brevioribus, LINN. *Hort. Upſ.* 276. Fr. Balſamine, iſt eins der ſchönſten Sommergewächſe, ſo in den Luſtgärten gezogen wird, und ihre Anmuth vermehret; und es fehlt ihm nichts als der Geruch. Es treibet ſolches, in gutem Lande wachſend, Sträuchlein, ſo 1½ Schuh, auch wohl etwas mehr, in der Höhe erreichen. Die Kraubblätter, welche es austreibet, gehen vorn ſpitzig zu, und ſind am Rande etwas zerkerbt; ihrer äuſſern Geſtallt nach kommen ſie denen von Weiden oder auch Pferſigbäumen gleich. Der Stamm und Zweiglein ſind nicht holzig, ſondern voller Saft, weich, und mit einer gar zarten Schale überzogen. Der Stamm wird unten an der Erde ziemlich dick, ſogar daß er oft die Dicke eines ſtarken Daumens noch übertrifft, zumahl wenn die Pflanze in einem ſehr geilen Lande ſtehet. An dem Stamme ſind die Zweiglein auf eine angenehme Art ausgetheilt. Die Blumen kommen an den Zweigen hervor, und zeigen ſich bey dem untermiſchten grünen Laube gar angenehm. Die Blumen ſelbſt ſind nicht einerlei geſtallet; denn man findet deren von 2, 3, 4, 5, 6, ja bisweilen wohl von mehrern Blättern. An jeder Blume findet ſich auſſer den Blättern auch ein ſogenannter Blumenſporn. Nach dem Verblühen der Blumen zeigen ſich die Saamenhülſen in länglich-eiförmiger Geſtallt, mit einer etwas rauhen Haut umgeben. Der kleine Saame iſt

Digitized by Google

gleichfalls eiförmig, und wenn er recht reif geworden, braun.

Es finden sich von diesem Gewächse, was die Farben und Beschaffenheit der Blumen anbetrifft, verschiedene Sorten, als:

1. Balsamine mit purpurfarbiger Blume, Balsamina foemina flore purpureo.
2. Die weiße Balsamine, Balsamina foemina flore candido.
3. B. mit rother Blume, B. f. flore rubro.
4. B. mit großer weißer Blume, B. f. flore majore candido.
5. Die blaßrothe Balsamine, Balsamina foemina flore dilute rubro.
6. Die purpurroth und weiß-gestreifte Balsamine, B. f. flore partim candido, partim purpureo.
7. B. mit prächtiger Blume, B. f. flore majore speciosa.
8. Die großblumigte überaus schön gestreifte Bals. Bals. f. flore majore, elegantissime variegato.
9. Die gefüllte großblumigte und sehr schön gestreifte B. Bals. f. flore majore pleno, elegantissime variegato. Ihrer Schönheit wegen wird diese Art von vielen nur die unsterbliche Adlerblume genenet.

Diese Sorten werden alle Jahre aus dem reifen Saamen gezogen. Der Saame der 5 ersten Sorten wird, im April, in eine Rabatte von guter und fetter Erde gelegt, in welcher die Pflanzen stärker werden, auch länger blühen, als wenn sie im Mistbeete erzogen werden; den Saamen der übrigen Sorten aber leget man zu gemeldeter Zeit, weil sie zärter sind, in ein Mistbeet. Da dieses Gewächs eins der zärtlichsten, und man in manchen Jahren weder im Mai, noch auch im Junius, vor kleinen Nachtreifen gesichert ist: so müssen diese Pflanzen, sie mögen ins Land oder in Töpfe

gepflanzt

Digitized by Google

gepflanzt seyn, bei vermerkter kalter Luft, sonderlich zur Nachtzeit, mittelst alter zerbrochener Töpfe, oder auch gläserner Glocken, etwas verdeckt werden, welches Verdeck bei Tage und auffscheinender Sonne wieder abgenommen werden kann. Wenn die jungen Pflanzen zum Versetzen taugen, etwa in der Mitten des Junius, pflanzet man sie in, mit guter, lockerer und mit Sand vermischter Erde angefüllte, große Töpfe, und setzet sie in ein Mistbeet. Solange aber diese Pflanzen im Mistbeete sind, muß man ihnen, soviel es sich thun laßen will, freie Luft geben, damit ihre Stängel stark werden. Das Begießen muß auch zu der Zeit nicht viel geschehen, indem die Pflanzen von der allzuvielen Feuchtigkeit oft an der Erde abfaulen.

Weil die gestreiften Blumen höher, als die einfarbigen, geachtet werden, so betrachtet man, vor dem Versezzen, die Stängel, was sie vor eine Farbe haben. Diejenige junge Balsaminen, deren Stängel hellgrün gefärbt, und dabei einige zarte rothe Strichlein zeigen, tragen künftig lauter bunte oder gestreifte Blumen; diejenigen, an deren grünen Stängeln gar nichts von dergleichen Strichlein zu entdecken ist, geben künftig lauter weiße; diejenigen Pflänzchen hingegen, so rothgefärbte Stiele haben, lauter einfarbige rothe Blumen.

Hat man die Pflänzchen in kleine Töpfe versetzt, so erhält man auch nur kleine Stöcke und Blumen; im Gegentheil, wenn sie groß sind, werden die Stöcke und Blumen ansehnlicher werden; denn es hat diese Blume die Art an sich, daß sie unzählich viel kleine Wurzeln treibt, welche die Töpfe dermaßen anfüllen, daß man, bei Ausleerung derselben, fast nöthig hat, sie entzwei zu werfen. Die erwachsenen Pflanzen, absonderlich die guten, welche in Töpfen stehen, müssen im Sommer, bei warmen Wetter, und zu der Zeit, da sie floriren, nothwendig, doch nicht überflüßig, begossen werden, damit die Saamengefäße, so auf die Blumen folgen,

Digitized by Google

folgen, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht abfallen.

Die Kälte können die Balsaminen gar nicht vertragen, indem sie von dem ersten Reife und Froste verderben; deswegen man diejenigen, welche im Lande stehen, im September mit Erde ausnehmen, ein- oder beisetzen, oder nur diejenigen, die schon in den Töpfen stehen, hineintragen mus, wenn man sie noch länger unverletzt behalten will.

Im freien Gartenlande wachsend, wollen diese Pflanzen nicht alle Jahre guten reifen Saamen geben; denn wenn das Jahr kalt und sehr feucht ist, und dabei der Wuchs der Saamenhülsen sich öfters zu sehr, und bis in den September, verziehet, so kommen oftmahls Nachtreife darzu, welche alles verderben. Gewisser ist der Saamenbau allezeit, wenn man Pflanzen aus dem Mistbeete gleich in Töpfe setzet, weil sich diese, bei vermerkter Kälte, unter Obdach schaffen, und hinter Fenster der Gewächshäuser oder anderer Gebäude stellen laßen, woselbst sie durch die Fenster den Sonnenschein genüßen können, und zugleich für kalten Regen, welche fast eben so viel Schaden dabei anrichten, als der Reif und Frost selbst, sicher sind; und wir erhalten dadurch den besten reifen Saamen. Balsaminenstöcke, so einfache Blumen tragen, bringen zwar vielen, aber auch fast lauter solchen Saamen, aus welchem lauter schlechte, einfache Blumen gebende, Pflanzen wachsen. Gefüllte Stöcke dagegen geben wenig, aber guten Saamen, aus welchen wieder gute gefüllte Stöcke aufwachsen. Gefüllte Stöcke aber geben insgemein auch nicht lauter gefüllte Blumen, sondern bisweilen auch einige einfache mit unter. Gefüllte bunt blühende Stöcke, geben auch nicht lauter bunte Blumen, sondern oftmahls einfarbige mit unter. Man mus daher den Saamen von lauter bunten Blumen aufnehmen, und, in dieser Absicht, die bunt-blühenden Stöcke alle Wochen einigemahl übersehen,

Digitized by Google

den; und alle einjährig daran blühende Blumen mit einem Scherchen abschneiden.

Der Saame von Balsaminenstöcken, wächst, wie oben schon erwähnet, in länglich-ovalen Hülsen, welche eine rauhe Haut, fast wie die Früchte der Pfersich-Bäume, oder auch der Mandeln, haben. Diese rauhe Haut ist anfänglich grün, wird aber nachher gelblich, welches alsdenn ein Zeichen ist, daß der darinn befindliche Saame reif sey. Diese gelbliche Saamenschoten mus man, ohne großes Drücken, behutsam abnehmen, sonst springen selbige auf, und die Saamenkörner fallen auf die Erde; daher es nöthig ist, daß man fleißig darnach sehe. Diese Verrichtung fällt gemeiniglich in den September; in manchen, sonderlich kalten, Jahren auch wohl erst in den October; in sehr warmen Jahren hingegen hat man auch wohl im August bereits reifen Balsaminen-Saamen.

Sebast. Allischers Obs. von der Balsamina foemina, als einem Succedaneo des Thees, st. im 19 Vers. der Bresl. Samml. Feb. 1722, S. 202, f.

Balsamine (Gelbe), oder Rühr mich nicht an, Springkraut, L. Balsamina lutea, sive Noli me tangere, C. B. P. Impatiens (*Noli me tangere*) pedunculis multifloris solitariis, foliis ovatis, geniculis caulinis tumentibus, LINN. *Flor. Suec.* 722. Ist eine jährliche Pflanze, die ungefähr 1½ Schuh hoch wird, und einen geraden saftigen Stängel hat, dessen Gelenke aufgetrieben, und mit eirunden glatten Blättern besetzt sind, die wechselsweise auf allen Seiten des Stängels stehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel, auf langen zarten Stielen heraus, die sich in verschiedene andere kleinere abtheilen. Ein jeder derselben hat eine einzige gelbe Blume, die aus 5 Blumenblättern bestehet, welche vorn wie die Lippenblumen gestaltet sind; an ihrer Basis aber haben sie ein Honigbehältnis mit einem langen Schwanz, wie die indianische Kresse; auf dieselben folgen kegelförmige Kapseln, die, wenn sie reif

sind,

Digitized by Google

sind, aufspringen, sobald man sie anrühret, und sich wie eine Schraube zusammendrehen, und die Saamen mit einer großen Federkraft fortsprengen. Wenn man den Saamen dieser Sorte selbst ausfallen läßt, so schlägt derselbe insgemein besser an, als wenn man ihn aussäet; denn er gehet selten auf, wofern man ihn nicht im Herbst, sobald er reif geworden ist, aussäet. Die Pflanzen erfordern keine andere Sorge, als daß man sie vom Unkraut reinigen und verdünnern muß, wenn sie zu dicht beisammen stehen. Sie blühet im Junius, und der Saame wird in 4 bis 5 Wochen reif. Sie will eine schattige Lage und einen feuchten Boden haben.

Von ihren Kräften ist wenig, und unter dem wenigen noch minder oder gar nichts nützliches von Wichtigkeit, bekannt. Da sie einmahl, nach dem Zeugniß des Boerhaave, großes Unheil verursacht hat, als sie, statt des Bingelkrauts (Mercurialis), dessen Blätter den ihrigen ähnlich sind, gebraucht worden ist, so hat sie seithero ihren Ort in dem Fach der giftigen Pflanzen bekommen. Doch wird sie von Einigen bei Verwundungen als ein Wundkraut, und wider den Harnzwang, nur äusserlich aufgelegt, und in Griesschmerzen gelobt, von Andern aber, ihr eine starke Urintreibende Kraft zugeschrieben.

Jo. Ad. Gheiz Obs. von der Herba impatiente, oder Noli me tangere, sonst Balsamina lutea genannt, st. in 37 Vers. der Bresl. Samml. Jul. 1726, Cl. 4, Art. 11, S. 119, f.

Jo. Ge. Siegesbecks botanische Anmerkung von der sogenannten Herba Noli me tangere, st. in Büchners Miscellan. phys. med. mathemat. A. 1727, Erf. 1731, 4. S. 548—552.

Balsamina mas, Fr. Balsamine mâle; s. Momordica.

Balsamirung oder Einbalsamirung der Leichname, L. Condirt, Conditura, Balsamatio, Pollinctura, Fr. Embaumer, ist die Kunst, einen Leichnam in seiner natürlichen Gestalt zu erhalten, und ihn, vermittelst einer Art der Unsterblichkeit, den spätesten Nachkommen leibhaftig vor Augen stellen. Es ist ausgemacht, daß sich die Verwesung in den flüßigen Theilen anfängt, und nach und nach die vesten, nach den verschiedenen Graden ihrer Vestigkeit, mit in den Ruin hineinziehet. Unter diesen sind

sind die weichen Theile der Zerstörung am ersten ausgesetzt; und dieses war die Ursache, warum die Aegypter, wenn sie Leichen einbalsamirten, vorher das Gehirn aus dem Kopfe und die Eingeweide aus dem Leibe herausnahmen. Diese uralten Völker haben zuerst die Kunst, Leichname zu erhalten, besessen, und zu einer solchen Vollkommenheit gebracht, daß wir noch heut zu Tage eine unendliche Menge ägyptischer Leichname sehen können, die alle Gewalt der Zeit überwunden haben. Es ist aber bei der ägyptischen Methode zu bedauern, daß dabei das äusserliche Ansehen der Leichname zuviel leidet. Ihr Fleisch wird gleichsam mit der balsamischen Masse, die es erhalten soll, in einen einzigen Cörper verwandelt, und es verlieret daher der Leichnam sowohl seine menschliche Farbe, als auch einen großen Theil seiner Gestallt. Nichts destoweniger kann man aus dieser Methode die Materien kennen lernen, welche zur Erhaltung der Leichname geschickt sind, und daher wollen wir kürzlich wiederholen, was Herodot und Diodor der Sicilier davon aufgezeichnet haben.

Man hatte in Aegypten verschiedene Methoden, wovon die erste und kostbarste auf 12 bis 1300 Thaler zu stehen kam, und nur allein für angesehene, reiche und vornehme Personen gehörte. Sie geschah folgendermaßen. Nachdem die Balsamirer das Gehirn mit einem krummen Eisen durch die Nase herausgezogen, und den leeren Raum mit Specereien ausgefüllt, auch hiernächst durch die in der linken Seite des Bauchs mit einem scharfen aethiopischen Stein gemachte Oeffnung alles Eingeweide, bis auf das Herz und die Nieren, herausgenommen hatten: so wurde der hohle Bauch mit gestoßenen Myrrhen, Cassia, und andern wohlriechenden Dingen, nur nicht mit Weihrauch, angefüllt, und das Loch wieder zugenähet. Hierauf wurde der Cörper noch über 30 Tage lang mit Cederöl und andern dergleichen flüßigen Dingen gesalbet, oder auch 70 Tage in Salpeter gelegt. Alsdenn ward der ganze Cörper gewaschen, jeder Theil desselben mit Tüchern von feiner Leinwand umwunden, und sodenn mit Schleben (Acacien)-Harz bestrichen, dessen sich die Aegypter, statt des Leims, bedienten. Bei dieser

Digitized by Google

dieser Operation behielt der Cörper seine völlige Gestalt und Aehnlichkeit, so, daß selbst, nach Diodors Versicherung, die Haare in den Augenbraunen und Augenliedern sitzen blieben.

Die andere Art der Einbalsamirung war geringer, und kostete ungefähr 300 Thaler. Man spritzte, vermittelst eines Clystiers, Cedernsaft in den Leib, ohne ihn erst zu eröffnen oder auszunehmen, und legte ihn 70 Tage in Salpeter. Nach dieser Zeit zapfte man den Cedernsaft wieder aus dem Leibe ab; dieser soll die Kraft gehabt haben, alle Gedärme und Eingeweide verfault und zerfressen abzuführen; da indessen der Salpeter alles Fleisch verzehrt, und nichts als Haut und Knochen übrig gelaßen hatte.

Die dritte und wohlfeilste Art der Einbalsamirung bestand in der 70 tägigen Salpeterbeize und einigen Einspritzungen. Die Cörper müssen nach dieser Operation unstreitig mit Berg-Pech, Judenleim und dergleichen Erdsäften übergossen worden seyn, ob man gleich hiervon keine Nachricht findet; denn es sind alle Mumien in eine solche Materie eingehüllt.

Das Wesentlichste bei allen diesen Arten der Einbalsamirung ist, wie man siehet, die 70 tägige Salpeterbeize, die Auffüllung des Unterleibes mit Cedernsaft, und das Umwinden und Uebergießen der Leichname, wodurch der Einfluß der Luft in dieselben verhindert wurde, so daß man also die vielen kostbaren Specereien größtentheils dabei hätte entbehren können. Dergleichen wohlzubereitete Mumien wurden in der alten ägyptischen Sprache Gabaras genennet, welches soviel, als balsamirte Cörper, bedeutet. Alle balsamirte Cörper aber wurden nachher mit zarten Tüchern oder Bändern von feiner und eingewürzter Leinwand umwickelt, das Haupt aber mit einem Schleier bedeckt, und unten mit einem zusammengerollten Tuch unter dem Kinn, die Kinnbacken zusammen zu halten, versehen, so daß man sie eher für schlafende, als für verstorbene, Personen halten konnte. Das Gesicht ward zuweilen gar mit Golde bemahlt. Dergleichen Cörper nun wurden in einen Kasten von köstlichen Holz, Glas oder Crystall, wofür ein jeder bei seinem Leben schon selbst Sorge getragen,

Digitized by Google

tragen, und das Götzenbild dabei geleget, welches er in seinem Leben angebetet hatte, und welches mit Zeichen beschrieben ward, die den Stand, das Alter, den Geburtsort, die Kosten der Balsamirung u. d. gl. andeuteten. Nachher wurden dieselben oben in einem Gemach des Hauses gestellet. Dieses waren die köstlichsten Pfänder der Treue und des Glaubens. Auf diesem ward denen Familien, wie auf der allersichersten Hypothek, Geld geliehen; und wer diesen seinen balsamirten Vorfahren oder Kind nicht wieder zu rechter Zeit aus den Händen des Gläubigers einlöfete, ward für eben eine solche Person gehalten, als derjenige, der etwa zu unsern jezigen Zeiten der Justiz nichts geringeres, als seine Nase und Ohren, abgeben müssen. Dieses sind die eigentlichen Cörper der alten Aegypter, denen der Nahme Mumie beigeleget werden kann. Man darf nicht glauben, daß wir in Europa dergleichen mehr erhalten. Man kann dieses schon aus dem Preise genugsam abnehmen. Die Mumien werden immer wohlfeiler und häufiger, anstatt sie theurer und seltener werden sollten, indem man anizt fast gar keine mehr in den alten ägyptischen Gräbern finden kann. Von den jezigen Mumien in Europa, sind nicht die alten ägyptischen Balsamirer, sondern die heutigen ägyptischen Juden, die schönen Meister. Man kann bei ihnen ganze Vorrathskammern von allerhand gestorbenen Cörpern antreffen, welche sie von Galgen und Rad an sich kaufen, und hernach mit schwarzen und Juden-Pech, Myrrhenpulver, Roßaloe und andern Gummen zubereiten, welche sie in iztgemeldete saubere Materien eintauchen, auf alte ägyptische Art einhüllen, und hernach in einer gewissen Art von Oefen gut ausbacken laßen. Sodenn sind sie fertig, und werden binnen 24 Stunden über 2000 Jahr alt, worauf sie mit vielen Bescheinigungen ihre Reise nach der Christenheit antreten.

Digitized by Google

Man weis auch aus andern Erfahrungen, daß der Kalk und der Campher ebenfalls geschickt sey, die Cörper von der Verwesung zu befreien. Denn man findet nicht allein in der Kalk-Erde oft unverwesete Leichen; sondern es erzählet auch Pinto, daß er bei der Belagerung von Pastarvam den Leichnam des entleibten Pangarams, welchen man vor der Fäulnis nicht zu schützen wußte, und der doch nothwendig nach Dema abgeführt werden mußte, in einen Kasten voll Kalk und Campher zu legen gerathen, und daß er für diesen Rath, welcher also bewährt befunden seyn mußte, eine Belohnung erhalten habe. Galenus hat schon diesen Gebrauch des Kalks gekannt, und sagt, daß er, wenn er etlichemahl gewaschen wird, stark austrockne, ohne zu zerfressen. Die Aethiopier überzogen ihre Leichname mit Gyps; und Cicero erzählt von den Persern, Herodotus aber von den Scythen, daß sie dieselben mit Wachs übergossen haben, um sie aufzubehalten, und den übeln Geruch zu verhüten.

Es ist aber noch ein anderes Mittel vorhanden, die Leichname unversehrt aufzubehalten, und dieses haben, nach dem Berichte des II B. der Historie aller Reisebeschr. S. 40, f. die alten Einwohner der Insul Teneriffa besessen. Nicols und noch ein anderer Reisender kommen in der Erzählung der Umstände von dieser Sache überein, und der Leztere meldet uns, daß er von Guimar, einer Stadt auf der Insul Teneriffa, welche meistentheils von solchen Leuten bewohnt wird, die sich vom Geschlechte der alten Guanchios ableiten, in Gesellschaft mit einigen von ihnen hingegangen, ihre Todtenhölen zu besehen. Er fand die Leichname in Ziegen-Felle, mit Riemen von eben solchen Häuten so künstlich eingenähet, daß die Nähte ganz unvergleichlich gerade und eben waren. Die Häute werden sehr knapp und dicht auf die Leichname gepaßt, welche meistentheils ganz sind. Man findet an denen von beiderlei Geschlechtern noch die Augen, wiewohl verschlossen; die Haare auf den Köpfen, die Ohren, die Nase, die Zähne, die Lippen, den Bart, die Geburtsglieder, ganz vollkommen, nur daß sie eine andere Farbe haben, und ein wenig

einge-

Digitized by Google

eingeschrumpft sind. Der Verfasser dieser Erzählung sah ungefähr 3 bis 400 solcher Leichname in verschiedenen Höhlen. Einige von ihnen standen, andere lagen auf Betten von Holze, welches durch eine ihnen bekannte besondere Kunst so gehärtet war, daß kein Eisen hindurchdringen, oder ihm schaden kann.

Als eines Tages ein gewisser Mensch auf der Insul jagte, so lief ein Iktis, der daselbst stark gebrauchet wird, mit einer Schelle um den Hals, nach einem Caninchen in ein Loch, wo er den Schall der Schelle nicht mehr hörte. Weil er befürchtete, seinen Iktis zu verlieren, so suchte er um die Felsen und Sträucher herum, und fand endlich die Oeffnung der Höhle. Bei seinem Eintritt in dieselbe erschrack er dergestalt, daß er laut schrie. Denn er erblickte zuerst einen von diesen Leichnamen, welcher sehr lang und groß war, und mit dem Kopfe auf einem großen Steine lag. Nachdem die Furcht ein wenig verschwunden war, gieng er hinein, und schnitt ein großes Stück von der Haut ab, welche auf der Brust dieses Cörpers lag, und die geschmeidiger und biegsamer war, als man jemahls einen Handschuh von Ziegenfell gesehen hatte. Es war noch so wenig vermodert, daß es der Mann viele Jahre an seinem Dreschflegel gebrauchen konnte. Diese Cörper sind sehr leicht, als wenn sie von Stroh gemacht wären, und an einigen zerbrochenen konnte man die Nerven, Sehnen und Adern, die wie Schnüre da lagen, sehr genau beobachten.

Nach dem Berichte der Aeltesten von diesen Leuten, war ein besonderer Stamm, welcher diese Kunst allein wußte, die sie für etwas heiliges hielten, welches dem gemeinen Volke nicht bekannt gemächt werden durfte. Als aber die Spanier den Ort einnahmen, wurden die meisten von ihnen ausgerottet, und die Kunst gieng mit ihnen verlohren. Sie haben nur durch mündliche Sage etwas weniges von denen Materialien behalten, welche bei dieser Operation gebraucht worden. Sie nahmen nehmlich Butter, Fe, wie Einige sagen, mit Bärenschmalz vermischt wurde, welches sie zu dem Ende in Häuten aufbewahreten. Darinn kochten sie gewisse Kräuter; unter andern eine Art von wildem Lavendel, welcher häufig auf den Felsen wächst, wie auch ein Kraut, Lura genannt, von einem gummösen und kleberigten Safte, eine Art von Cyclamen oder Erdäpfeln, wilde Salbei, und einige andere Kräuter, welche die Salbe zu einem vollkommenen Balsam machten. Wenn diese Salbe fertig war, so nahmen sie erst das Eingeweide aus dem Cörper heraus, und wuschen ihn mit einer Lauge, die aus Fichtenrinde

Digitized by Google

gemacht war. Sie trockneten ihn des Sommers an der Sonne, und des Winters ward er in einem Ofen gebacken. Dieses wurde oft wiederhohlet. Darauf fiengen sie ihre Salbung, sowohl innerlich als auswendig, an, und trockneten den Leichnam, wie zuvor. Dieses wurde so lange fortgesetzt, bis der Balsam durch den ganzen Leib gedrungen war, und die Muskeln in allen Theilen durch die zusammengeschrumpfte Haut erschienen, und bis der Cörper überaus leicht ward. Nach diesem näheten sie ihn in Ziegenhäute, wie oben erwähnet worden. Den ärmern Leuten ward das Gehirn hinten herausgenommen, und man nähete sie in solche Ziegenhäute, woran die Haare noch saßen. Die reichern hingegen wurden so fein und dicht in die Häute gekleidet, daß sie noch bis auf diesen Tag ungemein geschmeidig und biegsam bleiben.

Edmund Scory gedenket, ausser dem vorigen Schriftsteller und dem Nicholls, ebenfalls dieser sonderbaren Einbalsamirung der Guanchen. Er sagt, daß die alten Guanchen einen eigenen Balsamirer für jedes Geschlecht gehabt haben, dessen Amt darinn bestanden, einen gewissen Balsam aus dem Pulver von Genst, aus einer Art rauher Steine, aus Fichtenrinden und verschiedenen Kräutern, zu machen, welche zusammen mit geschmolzenem Ziegenfette unter einander gemischt wurden. Wenn sie nun den Leichnam gewaschen hatten, so stopften sie ihn 15 Tage lang hinter einander mit diesem Balsame voll, legten ihn in die Sonne, und wendeten ihn oft um, bis er steif und trocken war. Wenn dieses geschehen war, schlugen sie den Cörper in Ziegenhäute, näheten ihn mit einer erstaunlichen Zierlichkeit zu, und trugen ihn darauf in eine tiefe Höhle, wohin niemand kommen durfte. Einige von diesen Cörpern, die vor tausend Jahren begraben worden, waren noch vorhanden, als Scory zu Teneriffa war.

Die alten Peruaner, welche unter allen americanischen Völkern die vernünftigsten und gesittetsten waren, wusten ebenfalls die Leiber ihrer verstorbenen Yncas, oder Könige, so gut zuzurichten, daß sie, sogar ohne in Kasten zu seyn, und in der freien Luft unverweslich blieben. Ob sie sich hierbei des Peruvianischen Balsams, und welcher Anstallten sie sich überhaupt hierbei bedienet, weis man nicht. Dies aber ist gewiß, daß sie in dem wegen seiner unaussprechlichen Schätze an lauterm Golde

Digitized by Google

weltberühmten Sonnentempel zu Cuzko alle Cörper ihrer Könige aus dem Geschlechte der Yacas, neben dem Bilde der Sonne in zwo Reihen auf beiden Seiten derselben, in ihren königlichen Kleidern auf goldenen Stühlen sitzend hingestellet hatten, welche so schön erhalten waren, wie es die besten weißen Mumien in der Welt immer seyn konnten.

Die unvergleichlichste Art aber, welche die Welt jemahls in Erhaltung der todten Cörper entdecken könnte, wäre wohl ausser allem Streit diejenige gewesen, welche Kerkring erfunden und verstanden haben soll. Dieser Mann soll das bisher unbekannte Geheimnis besessen haben, den Bernstein ohne Feuer flüßig, und ihn fähig zu machen, allerhand Sachen darinn einschließen zu können, ohne daß die helle Durchsichtigkeit desselben den allergeringsten Nachtheil gelitten. Man will behaupten, daß er eine kleine verstorbene Geburt auf diese Art mitten in einer Masse von Bernstein begraben, welche nothwendig, da sie nicht den allermindesten Eintritt der Luft erhalten können, in ihrer schönsten und natürlichen Gestallt ohne alle Veränderung beständig würde zu sehen und dauerhaft gewesen seyn müssen. Dieses unsachahmliche Kunststück soll zu Utrecht verschiedene Jahre aufbehalten worden seyn. In der That, wenn es mit dieser Bernstein-Mumie seine Gewißheit gehabt, so wüßte man nicht, ob man die Schale oder den Kern derselben mehr bewundern müsse.

Nachstehende Composition wird von vielen für ein groses Geheimnis geachtet, als mit welcher sie, einen todten Cörper schlechterdings unverweslich zu erhalten, meinen. Man nimmt 2 Pfund Terbenthin; Aloeholz, 1 Loth; Mastix, Nägelein, Galgant, Zimmetrinden, Zitwer, Muscatennuß, Cubeben, Weihrauch, von jedem 2 Loth; Gummi Traganth, 4 Loth; solches alles vermittelst einer Retorte zu Oel destillirt, und den Leichnam damit balsamirt, erhält denselben gut und schön.

Digitized by Google

Balsamita major DODON. siehe Tanacetum, No. 2.

Balses, nennen die Schiffer von Callao und von Lima eine Art eines Floßes, das von dürren Schilfe gemacht wird, und das sie zum Fischfange brauchen.

Balueries, sind kleine Ruthen, die in der ganzen Länge einer Vogel-Leime, die zum Fischfange mit der Kugel dienet, angebunden werden. Siehe die Kugel ziehen.

Balustrade ein Geländer oder eine Lehne, die von einer Reihe kleiner ausgezierter Säulchen, Docken- oder andern Gatterwerk unterstützt wird. Leztere heißen Balustres. Man bedienet sich der Balustraden zu Einfassung der Terrassen, oder auch um die Bettstellen hoher Standespersonen.

Balzan, ist ein Wort, welches in den Reitschulen und im Pferdehandel gebraucht wird, und bedeutet ein solches Pferd, welches an einem und dem andern, oder auch wohl an allen vier Füßen, die Zeichen, die man Balzanes nennet, zu haben pflegt. Siehe den folgenden Artieul.

Balzane, ist ein weißer Fleck, den die schwarzen und schwarzbraunen oder andere braune Pferde an den Füßen, und gemeiniglich von den Knorren bis an den Huf, zu haben pflegen. Ist dieser Fleck oben gezähnt, wie eine Säge, so heißt er Balzane dentelée; ist er schwarz gefleckt, so nennt man ihn Balzane herminée oder moucheteé. Le cheval est chaussé trop haut, sagen die Franzosen von einem Pferde, bei dem der weiße Fleck an dem Schenkel über das Knie herauf gehet. Die Bereiter, und Pferdehändler, welche sich auf die Pferde verstehen, glauben, man könne aus diesen Flecken von den guten oder schlechten Eigenschaften der Pferde urtheilen. Die Flecken an drei Füßen sind die besten; dgrauf kommen die am linken Fuße, nachgehends die Flecken an zwei Füßen, und endlich die Flecken an vier Füßen, welche, ob sie gleich gut sind, dennoch nicht so, als die vorhergehenden, geachtet werden. Wenn ein Pferd

an

Digitized by Google

an den beiden Füßen der nehmlichen Seite einen solchen Fleck hat, so nennt man es Travat; stehet aber der eine Fleck am rechten Vorderfuße, der andere am linken Hinterfuße, oder auch umgekehrt, so heißt das Pferd bei den Franzosen Traftravat oder Transtravat. Haben alle vier Füße einen weißen Fleck, so heißt das Pferd Balzan de quatre pieds. Ueberhaupt sind die Flecken, welche niedrig stehen und tüpflig sind, vortrefflich.

Balzen, siehe Falzen.

Bambele-Fisch, L. Bambele Tigurinorum, RAJ. Phoxinus squamosus major, GESN. JONST. Cyprinus quadriuncialis, iride crocea, macula atra ad initium caudæ, ARTED. Fr. Bambelle, eine Art von kleinen Weißfisch, aus dem Karpfengeschlecht, welcher sich in dem Züricher See findet. Er ist meistens ungefähr 4 Zoll lang; hat einen safrangelben Augenring, eine vom Kopf bis zum Schwanz schief herabgehende braune Linie, bei dem Anfang des Schwanzes einen schwarzen Fleck, und am Gelenke seiner Floßfedern eine Art von röthlichgelben Wärzchen.

Bambiaya, ein sehr gemeiner Vogel auf der Insul Cuba, der sich nicht leicht von der Erde erheben und in Flug bringen kann, daher man ihn denn bald fängt. Sein Fleisch schmeckt fast wie Fasanen-Fleisch.

Bambo, ein kleines gezeichnetes Maaß in dem Königreiche Achin, auf der Insul Sumatra, welches nicht viel über 2 Pinten oder Quart hält.

Bamboche, welches das Verkleinerungswort von Bambou ist, bedeutet ein kleines leichtes Rohr, welches voller Knorren ist, und aus Ostindien kommt. Siehe den folgenden Articul.

Bambus, Bambusbaum, Rohrbaum, Indianisches Rohr oder Riet, Malabarisches Zuckerrohr, L. Bambus, Bampus, Bambou, Bambu, Mambu, e qua Tabaxir, seu Saccar Mambu, Arundo arbor, Arundo Indica maxima, Harundo Indica CLVS. Arundo

Digitized by Google

(*Bamboa*) calycibus multifloris, spicis ternis sessilibus, LINN. *Sp. pl.* 120. Fr. Canne oder Roseau des Indes, ist eine Gattung Rohr, welches so hoch als ein Baum wird, bisweilen als wie eine Pappelweide, bisweilen niediger. Es ist von dem Geschlechte des Schilfrohrs, so wie die Pflanze, welche den Zucker hervorbringt. Diese Indische Pflanze ist die größte Gattung Schilfes, die bekannt ist; sie ist von einer ausserordentlichen Dicke und Höhe, wenn sie ihre Blühte bringt. Jedes Riet oder Rohr erlanget öfters die Stärke eines Schenkels in ihrer untersten Dicke, und läuft immer schmächtiger zu, bis zu seinem Gipfel, welcher eine Blumenpulpe, wie bei uns das Schilf zu seiner Jahrszeit, treibet. Lemery nennet es einen Baum, welcher Blätter, fast wie der Oelbaum, hat; allein Johann Bauhin, aus welchem er seine Beschreibung genommen, hat ihn verführet; denn es ist kein Baum, ob er schon 20 bis 25 Schuh, ja wohl bis 30, hoch wächst. Seine Blätter sind wie bei dem andern Schilfe oder Rohr gestaltet, ausser daß sie nicht so lang noch breit an ihrem Schafte, wie an den andern Gattungen, sind. Ihre Länge ist von $\frac{1}{2}$ Schuh, und ihre Breite in der Mitte von 1 Zoll, oder ein wenig drüber. Clusius beschreibt zwei Stücke dieses Rohrs, die in dem Leidenschen Garten aufbehalten werden, darunter das kleinere 26 römische Schuh lang sey, und aus 19 Absätzen bestehe; unten sey es 17 Zoll dick, und oben 14; das größere sey über $1\frac{1}{2}$ Schuh lang und 3 Zoll dick; die Länge von jedem Absatz sey bei beiden der Dicke von unten gleich, niemahls länger und niemahls kürzer. Das Holz ist inwendig hohl und markig; seine Aeste stehen meistentheils aufwerts; allein, die schönsten und längsten darunter treiben krumme Zweige, die durch Knoten von einander abgesondert sind. Aus jedem Knoten läuft von selbst ein dicker, weißer, milchigter Saft; drückt man ihn aber, so läuft noch viel mehr heraus; es wird daraus, vermittelst der Verdunstung,

Zucker

Digitized by Google

Zucker gemacht, welchen die Indianer Tabaxir nennen. Sie gebrauchen den milchigten Saft bei verschiedenen Krankheiten, wie wir uns hier des Zuckers bedienen, die Feuchtigkeiten zu versüßen; weil aber dieser Saft nicht durchs Feuer gegangen ist, so ist er noch viel lindernder und erweichender, als unser Zucker. Man läßt ihn für das Bauchgrimmen und die rothe Ruhr einnehmen.

Es wächst dieses Rohr in dem ganzen malabarischen Seestrich, besonders um Coromandel herum, und an vielen andern Orten in Indien. Die Stämme wachsen daselbst nahe an einander, und vermehren sich dermaßen, daß sie ganze Wälder machen, wodurch man sehr schwer kommen kann, zumahl da das Holz dieses Baums sehr hart und schwer abzuhauen ist, ob es sich gleich leicht spalten läßt.

Es ist eine sehr zarte Pflanze; sie kommt also in Europa nicht fort, wenn sie nicht in einem warmen Glashause gehalten wird; und da sich ihre Wurzeln sehr weit ausbreiten, so müssen sie auch Platz dazu haben. Wenn man daher haben will, daß sie große Stämme machen sollen, so müssen sie in große, mit fetter Erde angefüllte, Kübel gepflanzt werden. Diese mus man alsdenn in dem Lohglashause in das Mistbeet graben; und da diese Pflanze insgemein an sumpfigen und niedrigen Orten wächst, so erfordert sie sehr viel Wasser, besonders, wenn die Wurzeln die Kübel angefüllt haben, in welche sie gesetzt worden sind. Wenn die Kübel zerfallen, so kann man die Bretter auf die Seite schaffen, und die Pflanzen in dem Lohbeet einwurzeln laßen, wodurch ihr Wachstum um ein großes vermehret werden wird. Dabei mus man diese Vorsicht gebrauchen, daß man, wenn das Beet mit frischer Loh versehen wird, eine hinlängliche Menge von der alten Loh an den Wurzeln der Pflanze läßt; denn, wenn man sie zu sehr entblößet, und die neue Loh nah an sie kommt, und sie

Digitized by Google

die Hitze davon empfinden, so werden ihre Wurzeln verbrannt, so daß dadurch die Pflanzen gar oft zu Grunde gerichtet werden.

Sie wird von den Schößlingen aus der Wurzel fortgepflanzt, welche aber im Frühling abgeschnitten werden müssen, damit sie noch vor Winter einwurzeln können. Die Schößlinge haben einen schnellern Wachstum, als alle andere bisher bekannte Pflanzen, die einen aufrecht stehenden Stängel haben. Denn ein starker Sprößling, der aus der Wurzel herauskommt, wächst oft, wie Miller solches verschiedene Jahre nach einander beobachtet zu haben, versichert, in 5 bis 6 Wochen 20 Schuh hoch. Insgemein sind die Stämme so dick, wie die spanischen Röhre; und wenn sie getrocknet werden, sind sie zu eben dem Zweck zu gebrauchen, wie diejenigen Röhre, die man aus der Fremde kommen läßt.

Die Blätter werden insgemein in den Theekisten, wenn sie eingepackt werden, rund herum gelegt, und an einander beveſtiget, so daß sie eine Art einer Matte bilden.

Die Indianer bauen von dem Bambusrohre ihre Häuser, und machen alle Arten von sehr sinnreich ausgearbeiteten Mobilien; denn sie spalten das Rohr, und biegen es mit besonderm Fleiß. In der Stadt Bantam bestehen alle Unterstöcke der Häuser aus solchen Röhren, die bretterweise zerschnitten sind. An einigen Orten machen sie kleine Schifflein davon, die für zwei Mann gnug genug sind; und diejenigen, die darinn fahren, sollen niemahls von Crocodilen angefallen werden. Das Holz von diesem Rohr ist so hart und vest, daß es sehr dienlich ist, Pfähle daraus zu machen, um die Häuschen auf den Flüssen, welche sanft strömen, wie in Canälen zu unterstützen. Sie machen ferner alle Arten von Hausrath aus diesem Holze, zum Gebrauche ihrer Küchen und Tische. Die stärksten Stücke dieses Bambu dienen, Stäbe oder Stangen daraus zu verfertigen, auf welchen

die

Digitized by Google

die Sclaven, oder Andere, diejenige Gattung von Sänften tragen, so man Palanquin, oder Polankine, nennet, welche von so ordentlichem Gebrauche und von einer so großen Bequemlichkeit im ganzen Morgenlande ist. Man macht auch Arten von Gefäßen oder Fässern daraus, in welchen sich das Wasser sehr wohl und frisch hält.

Die Bamboches, welche man in Europa siehet, und die fahrenden Landkrämer und Tabuletkrämer verkaufen, sind die ersten und kleinsten Bambus-Schößlinge; sie heißen Bamboche. Und diese kleine junge Schößlinge sind es auch, deren sich die Malayen, und insonderheit die Chineser, welche in den Insuln de la Sonde, und in den molückischen, ausgebreitet sind, bedienen, sie in Essig nach ihrer Art mit starken gepfefferten Ingredienzien einzumachen. Dieses nennen sie hernach Achiar-Bambon; siehe Achiar. Aus dem das Holz überziehenden Häutlein, wird in China Papier gemacht.

Wenn zwei Stückchen Bambus von einer gewissen Dicke, und auf eine gewisse Art, eins gegen das andere gerieben werden, so können sie Feuer hervorbringen. Wenn daher die Einwohner des Landes Tabak schmauchen oder Feuer anzünden wollen, nehmen sie zwei Stücke von gespaltenen Bambus-Holze, machen in das eine ein Loch, und reiben mit dem andern Stücke dieses Loch, da alsdenn einige dürre Blätter, oder andere Feuerfangende Materien, welche man daran hält, alsobald Feuer fangen, ohne daß sich das Holz entzündet, oder Funken giebt.

Dieses Holz wird für Schweißtreibend gehalten. Die Wurzel des Baums ist eröffnend, und befördert die weibliche Monathszeit.

Wormius vermuthet, das Bambou sey vielleicht eben das Rohr, welches in Westindien wächst, von der Dicke eines Manns-Schenkels, und welches, solange es noch grünet, so zart ist, daß man es auf Einen Hieb mit dem Degen entzwei hauen kann; sobald es aber trocken und dürre, dermaßen hart wird, daß man

Digitized by Google

man es halten muß; und wenn man es wie ein Scheermeſſer bildet, ſo ſchärfen die Wilden in Braſilien ihre Pfeile daran, womit ſie die wilden Thiere auf Einen Stoß erlegen.

Banio moſcheta VESLINGII, ſiehe Kemma.

Banira, ſiehe unter Acorus.

Bams, ſiehe Baems.

Ban, ſiehe Ausruf.

Ban, iſt eine Art glattes und feines Nettetuch, welches die Engländer aus Oſtindien bringen. Das Stück hat 16 Ellen in der Länge, und ungefähr ¾ in der Breite.

Ban - a - vin, ſiehe Bann-Wein.

Ban - Tſjaa, ſiehe unter Thee.

Bananer, ſiehe Muſa.

Banc, ſiehe Banco, und Bank.

Bancal, iſt der Nahme eines gewiſſen Gewichtes im Königreiche Achem, auf der Inſul Sumatra. Zwanzig Bancals tragen ein Catti aus, welches gleichfalls ein gewiſſes Gewicht bedeutet.

Banck, ſiehe Bank.

Banco, oder Bank, Fr. Banque. Dieſes Wort hat bei den Kauf- und Handelsleuten gar vielerlei Bedeutungen. Denn 1) verſtehen ſie darunter den Händel, oder den Verkehr, und das Gewerbe mit dem Gelde, welches man von Platz zu Platz, oder von einer Stadt zur andern, durch die Correſpondenten und Commiſſionarien, vermittelſt der Wechſelbriefe, remittiren läßt.

Ein Negociant, welcher die Banco verſtehet, und Ordnung halten will, muß zwei höchſtnöthige Bücher halten. Eines wird das Trattenbuch genannt, um alle Wechſelbriefe, welche er auf ſeine Correſpondenten ziehet, darein zu ſchreiben; und das andere heißt das Acceptationsbuch, in welches er die Wechſelbriefe, nach Ordnung des Datums, da er ſie bezahlen muß, einträgt, wobei er den Nahmen des Traſſenten oder Ziehers, die Summe, die Zeit, da ſie fällig, und den Nahmen derer, die ſie ihm präſentirt haben, mit anmerken muß.

2) Sagt man das Wort Banco oder Bank auch von dem öffentlichen Orte, wo ſich die Banquiers verſammeln,

Digitized by Google

sammeln, ihren Verkehr oder ihr Commercium zu beschicken. Man nennet diesen Ort, nach Beschaffenheit der Länder, auf verschiedene Art. In Paris heißt es der Wechselplatz, la place du change; in Lyon, der Wechsel, le change; zu London, Amsterdam und Rouen, die Börse; in Marseille, die Loge, u. d. gl.

3) Heißt es ein durch öffentliche Autorität in großen Handelsstädten errichtetes und privilegirtes Haus, in welchem die Kaufleute und Banquiers, oder andere Particuliers, ihre Gelder, theils zur Verwahrung und mehrerer Sicherheit, theils zur Bequemlichkeit, um des vielen Auszahlens überhoben zu seyn, niederlegen, und hernach dem, welchem sie schuldig, von solchen Geldern eine gewisse Summe zu-, von ihrer Rechnung aber abschreiben laßen; da hingegen ihnen von andern auch wieder dasjenige, was sie in Bancogelde von ihnen zu fordern haben, solchergestallt zugeschrieben wird. Kleinigkeiten aber können nicht in der Bank bezahlet werden. In der Hamburger ist das geringste 100 Mark; in der Amsterdamer, 300 Gulden ꝛc. Will man dennoch eine kleinere Post in der Bank bezahlen, als z. E. 50 oder 60 Mark: so schreibt man solche mit einigen 100 Mark mehr ab, da denn der andere wider zurückschreibet. Da dieses aber viele Schreiberei verursachet, so ist es besser, dergleichen Kleinigkeiten in Courantgeld zu bezahlen, indem man beiderseits sehr eigennützig seyn müßte, wenn man sich nicht um den Agio sollte vergleichen können. Weil nun dieses beständige Ab- und Zuschreiben im Italienischen ein Giro, ein Ab- und Zulauf, ein Umlauf, heißt, vermöge dessen viele 100 Rthlr. umgesetzet, auf Rechnung eingenommen, und wieder ausgezahlt werden, ohne daß dabei ein Kreuzer durch die Hände gehet: so nennet man dergleichen Bank eine Giro-Bank; und weil baares Geld zur treuen Hinterlegung daselbst hingegeben wird, so heißt es Banco di Depositi.

Digitized by Google

La Banque rendue facile aux principales nations de l'Europe, par *Pierre Girardeau*. à Geneve, 1740, 4.

Hrn. Prof. Büsch Abh. von den Banken, und ihrer verschiedenen Einrichtung: st. in No. 17, fgg. der Hamb. Adrescomtoirnachr. v. J. 1771; und auszugsweise, in No. 34 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 392—395.

Paul. Jac. Marpergers Beschreibung der Banquen. Halle und Leipz. 1717, 4.

Banco, (Billets-) oder **Billets-Banquen**, sind eigentlich nichts anders, als ein gewisses, und sonderlich bei schweren Kriegeszeiten, oder andern gefährlichen Zeitläuften, wegen Ermangelung des baaren Geldes, einzuführendes Gewerbe mit den sogenannten Münz-Zetteln.

Banco, (Lehn- oder Leih-) siehe **Lehn-Bank**.

Banco-Agenten, siehe **Mäkler**.

Banco-Agio, heißt das Aufgeld, das auf die in den öffentlichen Banken eingehenden und auszuzahlenden Capitalien gelegt ist.

Banco-Billets, oder **Banco-Zettel**, Fr. Billets de Banque, sind vornehmlich zur Vermeidung der sonst aus Veränderung der Münze entstehenden Unordnung eingeführet, und verstehet man darunter, eine von dem Schuldner eigenhändig unterschriebene, und mit dessen vorgedruckten Petschaft bekräftigte Anweisung, in welcher, neben dem Nahmen des Gläubigers, auch die Summe erstlich mit Buchstaben, und sodenn auch mit Ziffern, aufgezeichnet ist, mit der Erklärung, daß solche Summe von seinem, des Schuldners, in Banco, habenden Capital ab- und dem angewiesenen Gläubiger zugeschrieben werde.

Banco-Buch, Fr. Livre de Banque, ist in ordentlichen Comptoirs, vornehmlich an solchen Orten und Handelsplätzen, wo eine öffentliche Banco errichtet ist, da die Kaufleute ihre Bezahlungen in der Banco nehmen und leisten, ein solches Buch, darein man alle in der Banco empfangene und bezahlte Posten aufzeichnet. Dieses Buch wird, um mehrerer Sicherheit willen, von dem Principal der Handlung selbst gehalten, und auf der linken

Digitized by Google

linken Seite Banco Debet, auf der rechten aber Banco Credit, formiret.

Banco-Conto, oder **Banco-Rechnung**, Fr. Compte en Banque, heißt eine Contra-Rechnung, die man mit der Banco über sein Capital oder Vermögen hält, das man allda niedergelegt hat, damit man sich dessen bei Bezahlung der Wechselbriefe und Billets, Versprechungen und Obligationen, Kauf- und Verkaufungen, und anderer Schulden, die man entweder in Ansehung seiner Handlung, oder sonst auf andere Art gemacht hat, bedienen könne. Solches geschiehet nun durch Ab- und Ueberschreibung der Parteien, d. h. durch Cedirung und Transportirung einer Partei, oder des in Banco deponirten ganzen Capitals an seinen Gläubiger, welcher sodenn anstatt des Cedenten für die auf ihn transportirten Summen in das Credit der Banco gesetzet wird.

Banco-Geld, Fr. Argent de Banque, ist dasjenige, welches nur in Banco angenommen wird, und welches in Hamburg und in Amsterdam, sonderlich aber in der ersten, alte und zwar vollwichtige Speciesthaler seyn müssen, als welche nur allein acceptiret, und daher Banco-Thaler genennet werden, die andern aber nicht angenommen werden. Solches Bancogeld, welches noch beständig der Thaler zu $1\frac{1}{2}$ Reichsgulden bestehet, differiret in der Agio gegen alle andere Gelder, die dagegen in Schätzung und Vergleichung kommen, dergestallt, daß auf solche andere Gelder, bis 30, ja 40 auf das Hundert zugegeben werden muß, um 100 Rthlr. Banco zu haben.

Ausrechnungs-Tabellen von Berliner Banco gegen auswärtige Course und courante Geld-Species. Berl. 1765. längl. 12. 9 ½ B.

Band, ist überhaupt derjenige Cörper, der zwei andere Cörper, wenn er auf einige Weise applicirt wird, äusserlich vereiniget, zusammenhält und verbindet. Man betrachtet aber einen solchen Cörper entweder vor sich, oder

Digitized by Google

oder in seinem Gebrauch. In beiden Fällen entstehen verschiedene Bände, Bänder und Bande, darunter aber eben nicht alle diesen Nahmen besonders führen; z. E. ein Seil, ein Strick, ein Strohseil, ein Baststrick, sind lauter Bänder. Allein, man würde dennoch nicht verstehen, daß man einen Strick haben wollte, wenn man nur von einem Bande redete. In ihrem Gebrauch haben sonderlich die Zimmerleute, die Böttiger und die Buchbinder mit Bändern zu thun, die doch sonst mit demjenigen, welches man besonders Band nennet, es mag zum Binden oder Verzieren, oder sonst gebraucht werden, welches die Bandmacher machen, nicht zu vermengen sind. Von Zimmer-Bändern siehe den folgenden Articul. Die Böttiger haben den großen und kleinen Band, den Schnauz-Band, den Spund- und Zungen-Band; wie auch Band-Reife, welche nehmlich nur mit Banden gebunden werden. Die Schmiede und Schlösser machen verschiedene Thür-Bank-Schrank-Rade-Bänder von Eisen.

Allein, wir haben heut zu Tage eine sehr viel betragende Manufactur, die wir Band, Fr. Ruban, nennen, und vor sich, bereits erwähnter maßen, diesen Nahmen bekommt, wenn es auch nicht zum Binden gebraucht wird. Man verstehet aber darunter ein nach einem langen Faden ein- oder mehr-farbig verfertigtes, in Rücksicht auf die Zeuge schmales, Gewebe, welches auf einem besonders dazu gemachten Wirkstuhle zubereitet, nach der Materie, woraus es fabricirt worden, zu mancherlei Gebrauche und Zierath dienet, und mit der Elle ausgemessen, ingleichen dem Stücke, oder auch den Schocken nach, im Ganzen verkaufet wird. Es ist eine Waare oder Product, welches verschiedene Bandmacher, (die an einigen Orten Lintwirker genennet werden, von dem holländ. Worte Lint, welches Band bedeutet,) und die Bortenwirker, ja Bandfabriken und Manufacturen, sonderlich in Frankreich hervorbringen.

Es

Digitized by Google

Es wird aus verschiedener Materie, als: Zwirn, Baumwolle, Wolle, Camelhaare, Seide, Gold und Silber, in mancherlei Gestallt und zu mancherlei Nutzen, verfertiget. Es ist bald schmal, bald breit, bald halbbreit. Ein breites Band wird gemeiniglich genennet, welches 4 Finger in der Breite; ein halbbreites Band aber, welches ihrer nur 2 hat. Die ganz schmalen und kleinsten Sorten heißen holländische Bändchen, Paternosterbändchen, Strohbändchen und Violint. Hiernächst wird es auch, der oben angezeigten Materie nach, woraus es gemacht, unterschieden, und ist theils Zwirn- Wollen- ganz Seiden- und halb- Seiden- oder Floretseiden (wovon an seinem Orte ein Articul,) Camelhärnes, theils Silber- und Gold-Band. Die leinenen Bänder werden schmal, breit, einfarbig und von mehrern Farben, ohne und mit kleinen Mustern, zur Schürzen-Einfassung, Strumpfbändern u. s. w. verfertiget. Die schmalen halbseidenen Bänder nennet man Schraubenschnüre, womit die Frauensmützen gebunden werden.

So giebt es auch, dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach, vielerlei Sorten des Bandes, als schlechtes, gemodeltes, glattes, geblümtes, gleiches, zackichtes, einfaches, doppeltes, gewässertes, pikirtes und gestreiftes, u. s. w.

Unter diesen Bändern sind die gangbarsten die geblümten (faconnirten) mit Mustern. Man webet einige mittelst der Gegenkorden, wenn die Kette die Figuren auf beiden Seiten bildet. Die Treßbänder entstehen, wenn die Kette das Muster auf einer Seite macht, und die andere Seite durch den Einschuß auch mit Farben verändert und figurirt wird. Es ist hiebei der Vortheil dieser, daß die Farben durch den Einschuß desto leichter verändert werden können; und man macht gemeiniglich die Schattirung des Bandes in eben der Farbe, die der Einschuß hat. Die ganz reichen Bänder sind nur

Digitized by Google

von der rechten Seite mit Goldfäden oder Chagrin, d. i. einem wie eine Raupe feingekräuselten, zum Schattiren gesponnenen, Faden durchwebt. Die halb reichen haben nur einige Ranken oder Stellen, welche golden sind; die übrigen Blumen mahlt die Seide. Beiderlei Bänder werden, nach den reichen Seidenstoffen, Stoffbänder genannt. Sie sind heut zu Tage ausser Mode; man sieht sie nur noch auf Hochzeiten; man schlingt daraus die Zitterschleifen; getragen werden sie nicht mehr. Was man Ligaturbänder nennet, das sind ganz lose, und sehr leichte, folglich wohlfeile, Broschürbänder, da die Bindung zween Schützen zu Hülfe nimmt, einen zum Grunde, und einen zur Blumenbindung. Man macht sie ebenfalls reich und halb reich. Die unächten sind der Jubel der Bauernkirchmessen. Alle leonsche oder unächte Tressen, Bänder und Borten werden von gleichen Mustern, auf einerlei Stühlen und bei einerlei Einrichtung, wie die ächten gearbeitet. Nach den blumigen Bändern folgen die glatten Bänder. Darzu rechnet man die Franzbänder, und die gemoorten, d. i. gewässerten. Die Franzbänder bestehen aus einem dichten Gewebe, welches eine gute Dauer verspricht, und wie Grosdetours gerippt ist. Die Moorbänder unterscheiden sich bloß durch ihre dickere Rippen, und durch ihre wolkichte Wässerung, welche ihnen eine kalte oder heiße Presse mit dünnen Papierspänen eindrückt. Jedermann weis, daß sich diese künstliche Spiegelung im ersten Wasser wieder verliert. Violettne Bänder, oder die von Lilasfarbe zu mooren, wird für eine Geschiklichkeit gehalten, die dem hundertsten Band-Zurichter nicht gegeben ist, indem alles Mooren mit einer Anfeuchtung gezwungen wird. Man müßte also hier nur die kalte Presse anwenden. Alle übrige Farben vertragen das Mooren besser. Die Tafferbänder sind die leichtesten, wohlfeilsten, und heißen daher Ballines. Sie haben ein

leichtes

Digitized by Google

leichtes Taffetgewebe, und man ordnet ihre Kette aus einfachen Seidenfäden. Die schmalen Bänder von Seide und mit Schattirung, werden Cometenbänder genannt. Aus diesen flicht sich das Frauenzimmer diejenigen über Draht gewundenen seidenen Blumen, welche sie über der Stirn zwischen die Frisirung des Kopfzeuges einschieben; oft frisirt man auch damit die Frauens-Kleider. Bänder, die nach Art des Atlasses fabricirt sind, werden Atlasbänder genennet; s. Atlas-Band.

Nach diesen Arten von Bändern, dem Gewebe nach, giebt es auch Bänder von allerhand Farben und Mustern, nach dem Geschmacke des Kaufmannes, welcher sie bestellet, oder nach der gewöhnlichen Mode. Ja, man unterscheidet das Band auch wohl dem Orte nach, wo es herkommt; und da ist nun bei uns insonderheit das Franzband sehr beliebt, und wird von unsern teutschen Bortenwirkern mehr als teutsches, oder von ihnen selbst gemachtes Band, geführet.

Die Gold- Silber- und Seiden-Bänder werden zum Putz der Kleidungen, und von Frauenzimmern auf dem Kopfe gebraucht. Diejenige Art von Floret-Band, welche man im Französischen Padoues nennet, wird von den Schneidern, Nähterinnen, u. a. m. und die Wollen- und Zwirn-Bänder von den Tapezierern, Sattlern, und andern dergleichen Handwerkern, gebraucht; insonderheit aber ist das Zwirnband an einigen Stücken der Wäsche und des Geräthes ganz unentbehrlich.

Die Bänder werden mit dem Schiffflein auf dem Wirkstuhle gearbeitet oder gewirket; besonders die, so nach Art der goldenen, silbernen oder seidenen Zeuge sind; und die platten, die, wofern sie nicht doppelte Fäden haben, fast nicht viel anders gemacht werden, als wie der Weber die Leinwand fabriciret. Die Bänder von purer Seide kommen nicht in die Farbe, nachdem sie schon fertig sind; sondern die Seide, von was vor Farbe sie auch seyn mag, muß vorher gefärbet werden, ehe sie gewirket wird. Eigentlich verfertigen bei uns fast aller Orten das Band die Bortenwirker, Posamentirer, oder Schnurmacher, deren es

Digitized by Google

sehr viele durch ganz Europa giebt, und womit sie nicht allein selbst einen grossen Handel treiben, sondern es verkaufen auch dessen überall sehr vieles die sogenannten Italiener und Galanteriehändler. Das Zwirnband aber hat eigene Leute, die man Bandmacher kennet, aber nicht zünftig sind; wie sonderlich in Erfurt und an andern Orten viele solche Bandmacher anzutreffen sind. Die cölnischen Bandmanufacturen, oder vielmehr die zu Mühlheim bei Cöln, sind bekannt genug. Zu Basel in der Schweiz wird ungemein vieles Seidenband fabricirt; wie auch in Berlin. Von Elberfeld, einer kleinen Stadt im Bergischen, bekommt man allerhand breite und schmale Bänder. Zu Leipzig, Dohna, Großröhrsdorf, Radeberg und Taucha, und in vielen andern Orten Churſachsens, sonderlich im Erzgebirge, z. E. zu Annaberg, wo auf 200 Posementirer sind; zu Buchholz, welcher Ort fast aus lauter Posementirern bestehet, werden viele reiche, seidene und Zwirn-Bänder gemacht, und starker Handel damit getrieben. Zu Halle in Sachsen hat man auch Fabriken von gold- silber- und seidenen Bändern, nach französischen Mustern. Nicht weniger befinden sich zu Crefeld Bandmanufacturen. Sonst ist auch die Bändermühle, als eine gewisse Erfindung von verschiedenen Räderwerken und Getrieben, bekannt, welche sonderlich zu Harlem in Holland, ingleichen in der Schweiz und zu Wesel, in den dasigen Bandfabriken gebrauchet wird, und durch deren Umdrehen eine Person in einem Tage so viel Bänder machen kann, als zehn andere auf einem gewöhnlichen Stuhle. Sie ist die Erfindung eines Holländers. Wie dieser solches sein Werk den Staaten vorzeigte, so behielt man dasselbe zurück, und er wurde, anstatt der Belohnung, in einen ewigen Arrest geschickt, wie denn auch ihr Gebrauch bei grosser Strafe damahls verboten ward, weil dadurch viel tausend Band- und Bortenwirker an den Bettelstab gerathen würden, wenn sie in Schwang käme. Allein nach der Zeit ist der Gebrauch dieser Bandmühlen, welche auch Schnur-Mühlen, oder Band- und Mühlen-Stühle, heißen, in verschiedenen teutschen Reichslanden, und auch neuerlich in den Churſächsischen Landen, verstattet worden, vermöge eines Befehls, d. d. Dresden, d. 20 März 1765, welchen man im Lpz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 119, antrifft. Eine Beschreibung der Bandmühle, findet man in Herrn Hallens Werkstäte der Künste, II B. Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S. 220-224. Die Band-Mühle hat, bei allen ihren Vorzügen, (indem sie 16 Bänder zugleich verfertiget,) die Fehler, daß es sehr mühsam ist, sie einzurichten, daß

Digitized by Google

daß man sie nicht anders als mit ziemlichen Kosten im Stande erhalten kann, und daß die ganze Maschine ruhen muß, wenn nur die Fäden eines Bandes reißen, oder sich verwickeln. Ueberdem will man bemerkt haben, daß ihre Bänder nicht die Güte derjenigen haben, welche auf Stühlen gewebt werden. In Berlin ist nur eine einzige Maschine dieser Art.

Da die Franzosen noch bis izt den Vorzug in der Verfertigung der Bänder haben, so müssen wir die Oerter, wo man daselbst das meiste Band fabriciret, nahmhaft machen. Solche sind Paris und Lyon, soviel die goldenen und silbernen Bänder anbetrifft, als welche Gattungen nur in diesen beiden Städten gemacht werden, von welchen man dennoch das pariser am höchsten hält. Das Seidenband wird ebenfalls zu Paris und Lyon, wie auch zu Tours gemacht; doch wird dessen auch vieles zu St. Etienne, in der Landschaft Forez, und zu St. Chaumont, einer kleinen Stadt in Lyonnois, fabriciret. Diese leztern passiren insgemein für lyoner Arbeit; das pariser aber hat gleichwohl vor allen andern vieles voraus. Das Wollenband wird meistentheils zu Amiens, und in einigen andern Orten der Picardie gemacht; jedoch machet man dessen auch eine ziemlich große Quantität zu Rouen, und in den umliegenden Gegenden; und das wenige, was man in Auvergne machet, wird in diese lezztere Stadt geschicket. Das Band, so man Padoue nennet, und welches von Floret- oder anderer grober und geringer Seide gemacht wird, wie auch eine gewisse Gattung Galonen, welche von gleicher Materie, aber gecrenzt, und auf ganz unterschiedene Art gearbeitet sind, und welche die Zeuge, so man zu Mobilien oder Manns- und Weibskleidern gebrauchet, einzufassen dienen, werden auch in den Gegenden von Lyon in verschiedenen Oertern, vornehmlich zu St. Etienne in Forez, gemacht. Endlich holet man fast alles Zwirnband, welches man sonst Rollen- oder gerollt Band heißt, zum wenigsten dasjenige, welches von den pariser Kramern vertrieben wird, von Ambert in Auvergne. Das Zwirnband, welches von auswertigen Orten nach Frankreich kommt, ziehet man aus Holland und Flandern.

Das meiste Seidenband, Fr. Rubán de Soye, welches in Frankreich gemacht wird, das pariser ausgenommen, hat gewisse bestimmte Breiten, welche man durch verschiedene Nummern ausdrücket und zu erkennen giebt. Die ordentlichen Breiten, welche man Fontangebreiten nennet, sind beinahe wie das lyonische Band No. 11, wovon ich nachher sprechen werde. Die glatten und gemodelten pariser Bänder werden durchgehends in Duzenden

Digitized by Google

sehr viele durch ganz Europa giebt, und womit sie nicht allein selbst einen grossen Handel treiben, sondern es verkaufen auch dessen überall sehr vieles die sogenannten Italiener und Galanteriehändler. Das Zwirnband aber hat eigene Leute, die man Bandmacher nennet, aber nicht zünftig sind; wie sonderlich in Erfurt und an andern Orten viele solche Bandmacher anzutreffen sind. Die cölnischen Bandmanufacturen, oder vielmehr die zu Mühlheim bei Cöln, sind bekannt genug. Zu Basel in der Schweiz wird ungemein vieles Seidenband fabricirt; wie auch in Berlin. Von Elberfeld, einer kleinen Stadt im Bergischen, bekommt man allerhand breite und schmale Bänder. Zu Leipzig, Dohna, Großröhrsdorf, Radeberg und Taucha, und in vielen andern Orten Churſachsens, sonderlich im Erzgebirge, z. E. zu Annaberg, wo auf 200 Posementirer sind; zu Buchholz, welcher Ort fast aus lauter Posementirern bestehet, werden viele reiche, seidene und Zwirn-Bänder gemacht, und starker Handel damit getrieben. Zu Halle in Sachsen hat man auch Fabriken von gold- silber- und seidenen Bändern, nach französischen Mustern. Nicht weniger befinden sich zu Crevelt Bandmanufacturen. Sonst ist auch die Bändermühle, als eine gewisse Erfindung von verschiedenen Räderwerken und Getrieben, bekannt, welche sonderlich zu Harlem in Holland, imgleichen in der Schweiz und zu Wesel, in den dasigen Bandfabriken gebrauchet wird, und durch deren Umdrehen eine Person in einem Tage so viel Bänder machen kann, als zehn andere auf einem gewöhnlichen Stuhle. Sie ist die Erfindung eines Holländers. Wie dieser solches sein Werk den Staaten vorzeigte, so behielt man dasselbe zurück, und er wurde, anstatt der Belohnung, in einen ewigen Arrest geschickt, wie denn auch ihr Gebrauch bei grosser Strafe damahls verboten ward, weil dadurch viel tausend Band- und Bortenwirker an den Bettelstab gerathen würden, wenn sie in Schwang käme. Allein nach der Zeit ist der Gebrauch dieser Bandmühlen, welche auch Schnurmühlen, oder Band- und Mühlen-Stühle, heißen, in verschiedenen teutschen Reichslanden, und auch neuerlich in den Churſächsischen Landen, verstattet worden, vermöge eines Befehls, d. d. Dresden, d. 20 März 1765, welchen man im Lpz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 119, antrifft. Eine Beschreibung der Bandmühle, findet man in Herrn Hallens Werkstäte der Künste, II B. Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S. 220-224. Die Band-Mühle hat, bei allen ihren Vorzügen, (indem sie 16 Bänder zugleich verfertiget,) die Fehler, daß es sehr mühsam ist, sie einzurichten, daß

Digitized by Google

daß man sie nicht anders als mit ziemlichen Kosten im Stande erhalten kann, und daß die ganze Maschine ruhen muß, wenn nur die Fäden eines Bandes reißen, oder sich verwickeln. Ueberdem will man bemerkt haben, daß ihre Bänder nicht die Güte derjenigen haben, welche auf Stühlen gewebt werden. In Berlin ist nur eine einzige Maschine dieser Art.

Da die Franzosen noch bis izt den Vorzug in der Verfertigung der Bänder haben, so müssen wir die Oerter, wo man daselbst das meiste Band fabriciret, nahmhaft machen. Solche sind Paris und Lyon, soviel die goldenen und silbernen Bänder anbetrifft, als welche Gattungen nur in diesen beiden Städten gemacht werden, von welchen man dennoch das pariser am höchsten hält. Das Seidenband wird ebenfalls zu Paris und Lyon, wie auch zu Tours gemacht; doch wird dessen auch vieles zu St. Etienne, in der Landschaft Forez, und zu St. Chaumont, einer kleinen Stadt in Lyonnois, fabriciret. Diese leztern passiren insgemein für lyoner Arbeit; das pariser aber hat gleichwohl vor allen andern vieles voraus. Das Wollenband wird meistentheils zu Amiens, und in einigen andern Orten der Picardie gemacht; jedoch machet man dessen auch eine ziemlich große Quantität zu Rouen, und in den umliegenden Gegenden; und das wenige, was man in Auvergne machet, wird in diese leztere Stadt geschicket. Das Band, so man Padoue nennet, und welches von Floret- oder anderer grober und geringer Seide gemacht wird, wie auch eine gewisse Gattung Galonen, welche von gleicher Materie, aber gecreuzt, und auf ganz unterschiedene Art gearbeitet sind, und welche die Zeuge, so man zu Mobilien oder Manns- und Weibskleidern gebrauchet, einzufassen dienen, werden auch in den Gegenden von Lyon in verschiedenen Oertern, vornehmlich zu St. Etienne in Forez, gemacht. Endlich holet man fast alles Zwirnband, welches man sonst Rollen- oder gerollt Band heißt, zum wenigsten dasjenige, welches von den pariser Kramern vertrieben wird, von Ambert in Auvergne. Das Zwirnband, welches von auswertigen Orten nach Frankreich kommt, ziehet man aus Holland und Flandern.

Das meiste Seidenband, Fr. Rubán de Soye, welches in Frankreich gemacht wird, das pariser ausgenommen, hat gewisse bestimmte Breiten, welche man durch verschiedene Nummern ausdrücket und zu erkennen giebt. Die ordentlichen Breiten, welche man Fontangebreiten nennet, sind beinahe wie das lyonische Band No. 12, wovon ich nachher sprechen werde. Die glatten und gemodelten pariser Bänder werden durchgehends in Duzenden

Digitized by Google

genden verkauft, welche aus 12 Ellen bestehen; jedoch mit dem Unterschiede, daß die Stücke von dem glatten Bande gewöhnlich aus 2 Dutzenden, und die Stücke von den gemodelten nur aus 1 Dutzend bestehen. Ausser Paris machen zwar die Bandmacher wenig gemodeltes, weil die Stühle in den Provinzen fast alle nur zu dem glatten eingerichtet sind. Jedoch begreift man unter dieser Regel nicht das Gold- und Silberband, sintemahl man bereits angemerket, daß dergleichen zu Lyon, wie zu Paris, gemacht wird. Das glatte oder flache Band, wie man es sonst nennet, welches zu Lyon gemacht wird, oder vielmehr das von St. Etienne und St. Chaumont, welches für lyoner Arbeit passiret, wird in Stücken und halben verkauft; die Stücke von 60 Ellen, d. i. von 5 Dutzenden, und die halben Stücke von 30 Ellen. Weil die übrigen Fabriken in Frankreich, welche sich der Nummern bedienen, von denen von St. Etienne nicht, oder wenigstens nicht viel abgehen: so wollen wir uns begnügen laßen, nur die Nummern dieser letztern beizufügen. Man hat deren 11 Gattungen, d. i. 11 Breiten, oder 11 Nummern; denn die Farben oder andere Verschiedenheiten des glatten Bandes gehen diese Nummern nichts an. Die 2 ersten Breiten aber haben Nahmen, und nicht Nummern; welches sie denn nur auf 9 Nummern setzet; aber ihre Nahmen unterscheiden ihre Breite. Diese Nahmen sind la Nompareille, und la Faveur. Jene ist 2 Linien, und diese 5 Lin. breit. No. ¼ ist 6½ Linie; No. ½ ist 7½ L.; No. 2, 10 L.; No. 3, 1 Zoll und 1 L.; No. 5, 1 Z. und 5 L.; No. 7, 1 Z. und 9 L.; No. 8, 2 Z.; No. 11, 2 Z. 4½ L.; und endlich No. 13, 2 Zoll und 9½ Lin. breit, welches alles nach dem Fuße des Maaßes, welches man in Frankreich königlichen Zoll nennet, zu nehmen ist. Ehemahls machte man zu St. Etienne oder anderwerts, Band von No. 4, 6, 9, 10 und 12, welche aber in obigem Verzeichnisse nicht vorkommen; wie denn auch diese Breiten nicht mehr im Gebrauche sind. An andern Orten werden die glatten Bänder durch die Lesen bezeichnet, indem man von den breitesten, d. i. von der größten Anzahl Fäden anfängt, aus welcher der Zettel oder der Aufzug von jeder Gattung Band bestehet.

Das Wollenband, Fr. Ruban de Laine, nennet man auch, so wie ebenfalls das Zwirnband, Rouleau, oder Rollenband, weil beide über einander geleget, oder vielmehr in länglichrunder Figur über ein Röllchen von Papier oder einem Kartenblatte gewickelt werden. Der gröste Theil von dem, welches zu Paris vertrieben wird, kommt von Amiens oder Rouen; die

aus

Digitized by Google

aus Auvergne werden in diese letztere Stadt geschickt, um daselbst gemangelt oder gerollt zu werden. Das Wollenband ist gemeiniglich in Stücken und halben; meistentheils aber wird es nur in halben Stücken, von 24 Ellen in der Länge, verkauft. Die verschiedenen Breiten desselben werden durch eben die Nummer, welche man bei dem glatten Seidenbande angegeben hat, bezeichnet, und der Aufzug von jeder Nummer soll in einer gewissen Anzahl von Fäden bestehen.

Vom Zwirnband, Fr. Ruban de fil, giebt es zwo Gattungen; eine, welche man Rollen nennet, und die andere, welche ihren Nahmen Band behält. Das Rollenband ist in die Rundung zusammengerollt; und das eigentlich genannte Band in die Länge gebrochen oder zusammengelegt, und zwar in Stücken oder vielmehr halben Stücken, davon der Bruch ungefähr 1 Fuß lang ist. Es giebt Band von einfachem Zwirne; glattes; Sarschband; doppeltes Band; gebleichtes; rohes; einiges, welches man im Französ. Bandes oder Bandelettes nennet; anderes, welches man Band zu Stiefelstrippen, und Band, die Tapezereien zu besetzen, heißt.

Wie Weberstühlfedern, in Band-Fabriken, besser und nützlicher gemacht werden können, als diejenigen, die vorhin gebräuchlich gewesen, und ausser Landes gemacht worden, von M. Nic. Brelin, st. im II B. der übers. Abhandl. der Schwed. Akad. der Wissens. a. d. J. 1740, S. 71, f. nebst einer Kupferabbild.

Des Fabricanten, Andr. Holmbergs, Bericht von den Weberstuhlen, welche in seiner Bandfabrik von Herrn M. Brelin angegeben worden, st. eb. das. S. 73, f.

Wenn ein Band schmutzig, oder sonst unscheinbar, geworden ist, so nimmt man Regen- oder Schneewasser, die Hälfte von Ochsengalle, ingleichen ein wenig gemeine Seife, und wäscht es damit; alsdenn wird ein Löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ei genommen, und dem Bande, ohne Beschädigung der Farbe, der Glanz wiedergegeben.

Oder, man nimmt weißen Tragant, weichet ihn in Wasser, macht dasselbe ganz dünn, und wirft in 2 Maaß Wasser 1 Loth feinen Zucker; durch dieses Wasser ziehet man den schmutzigen Band, Damast ꝛc. hängt ihn auf, läßt ihn trocken werden, leget ihn nachher zwischen ein Tuch, und bügelt ihn nicht gar heiß.

Digitized by Google

Bänder zu waschen, sie mögen mit Gold oder Silber durchworfen seyn. Man nimmt das Band, spannet es auf einen saubern Tisch, nimmt von vorherbeschriebenem Wasser, bestreichet das Band damit, und gießet mit der andern Hand immer Regenwasser hinzu. Ehe man aber zu waschen anfängt, bestreichet man zuvor das Band mit Honigwasser, daß es die Farbe nicht fahren läßt. Wenn es nun sauber gewaschen ist, so drückt man es in ein klares Gummiwasser, wendet es zwischen zwei reinen Tüchern über ein Mangelholz, mangelt es ein wenig, daß es glatt wird, und hängt es zum Trocknen auf. Man muß aber ein Gewicht an die Bänder hängen, damit sie gerad und glatt bleiben.

Alte gefärbte Bänder wieder zuzurichten. Erstlich versucht man, ob sich ihre Farbe im Wasser verändert, oder nicht. Bleibt die Farbe beständig, so wird der Schmutz in laulichtem Wasser mit venetianischer Seife ausgewaschen. Gehet hingegen die Farbe leicht ab, so leget man Brosamen von einem Roggenbrod, welches von der ersten Hitze aus dem Backofen kommt, und das man noch kaum in der Hand halten kann, auf die Schmutzflecke solange, bis es erkaltet; und wiederhohlet dieses so oft, bis sich alle Flecken ausgezogen haben. Alsdenn bereitet man den feinsten und besten Tragant auf folgende Art. Man zerweichet ihn ein paar Tage in frischem Wasser, daß er schön lauter werde, zwinget ihn durch ein reines Tuch, um einen reinen Tragantschleim zu bekommen. Diesen thut man in eine reine große Schale von Glas, oder in ein verglasurtes irdenes Gefäß. Hierauf nimmt man ein reines glattgehobeltes Brett von weichem Holz, das die rechte Größe hat, und überstreichet das Band mit einem tüchtigen und schlanken, in besagten Tragantschleim eingeweichten, Bürstlein wohl durchaus; streichet es alsdenn fein glatt auf dieses Brett, damit es keine Runzeln bekomme; wäscht hernach das Bürstlein mit reinem Wasser wohl aus,

Digitized by Google

aus, trocknet es mit einem Tuch, und streichet damit den noch auf dem Zeug oder Band hin und wieder anklebenden Tragant wohl ab, so kann es hernach keine Flekken geben. Endlich kann man es an einem schattigten Ort durchaus trocknen laßen. Die Bänder hingegen müssen abgenommen werden, wenn sie noch etwas feucht sind; hernach mus man sie zwischen gut Schreibpapier legen, und mit einem nicht gar zu heißen Bügeleisen abtrocknen, damit sie ihre Farbe nicht dadurch verlieren.

Alte, abgetragene und befleckte Bänder, auch gefärbte Zeuge, schwarz zu färben; siehe unter Schwarzfärben.

Band, Bänder, Fr. Pente, Penture, nennet man auch die verschiedenen Arten der Fenster- und Thür-Beschläge, vermittelst deren die Fenster, Thüren und Schränke selbst vor die Oeffnungen vest und zugleich beweglich gemacht werden. Man bevestiget nehmlich die Arbeiten, welche die Tischler zusammensetzen, durch Winkeleisen, welche man, so dick wie sie sind, in das Holz einfüget, und entweder mit Nägeln, oder mit Schrauben, bevestiget. Bisweilen macht man zu mehrerer Vestigkeit inwendig und auswendig Winkeleisen daran, und die Köpfe von Nietnägeln sind auswendig auf dem Winkel-Eisen; das andere Ende aber wird auf dem Winkeleisen inwendig vernietet. Bei den Fensterflügeln und leichten Thüren bedienet man sich kleiner Winkeleisen, die ungefähr aussehen, wie Fig. 68; bei den Thorwegen aber hat man Winkeleisen, wie BB, Fig. 69, welche so lang sind, als der Querbalken, und an ihrem Ende zween Arme AA haben, die an den beiden hohen Balken in die Höhe gehen. Diese Arme sind nicht allezeit an den Enden der Winkeleisen, und der Cörper der Winkeleisen BB, wie auch die Arme AA sind oft gebogen, um sich nach der Gestallt der Stücke zu richten, worauf sie angeschlagen werden sollen. Bisweilen sind an den Enden der Arme Blumen CC, und zuweilen bevestiget man auch

Digitized by Google

das Ende der Arme mit Krampen DD. Man beschläget also die Thüren nach Beschaffenheit ihrer Größe und Schwere, wie auch nach dem Grade der Sauberkeit, die sie erfordern, auf verschiedene Art. Die großen Thorwege an den Meiereien und Scheunen, wo man bloß die Vestigkeit zum Endzweck hat, werden durch einen Zapfen und eine Angel aufgehängt. Der Zapfen EF, Fig. 70, ist ein starkes eisernes Band, das aus zween Schenkeln E und einem Haken C bestehet. Die beiden Schenkel des eisernen Bandes umfassen den Lauser der Thüre, und es gehen Nietnägel durch, die auf den beiden Schenkeln vernietet werden. Der Zapfen C ruhet auf der Pfanne Fig. 71, und dieser Zapfen trägt das ganze Gewicht der Thüre; bisweilen ist der Zapfen C, Fig. 72, an einem Winkeleisen, dessen beide Schenkel A und B an dem Lauser und an dem untern Querbalken mit Bolzen A, Fig. 73, die vernietet sind, bevestigt, und dieses ist das untere Beschläge. Das obere verhindert nur, durch das, was man die Angel nennet, daß sich die Thüre nicht neiget. Die einfachsten sind, wenn der hölzerne Lauser B, Fig. 74 oben rund gemacht, und in ein Band, oder in einen Kloben A, Fig. 75, gestecket wird, den man oben in die Seitenmauer verstreichet. Manchmahl aber bestehet auch die Angel aus einer eisernen Dille A, Fig. 76, die oben in der Seitenmauer mit einem Mauerhaaken bevestigt ist, und worein ein Haspen B gehet, der an einer Gabel ist, die den Lauser umfasset, und oben an die Thüre mit Nietnägeln bevestigt ist. Man macht ihn ganz umgekehrt an, damit, wenn sich der Zapfen oder die Pfanne abnutzen, das Gewicht der Thüre diesen Haspen nicht beschwere, welcher nur verhindern soll, daß die Thüre nicht abwerts hänget, oder sich auf die der Angel entgegengesetzte Seite neiget. Bei großen saubern Thüren mit Feldern macht man die Zapfen an ein Winkeleisen AB, Fig. 72; der horizontale Schenkel gehet unter dem Querstücke des

Rahmens

Digitized by Google

Rahmens hin, und der senkrechte Schenkel an dem hohen Stücke; der Zapfen C ist die Verlängerung des verticalen Schenkels, und diese Schenkel werden an die Tischlerarbeit mit Bolzen A, Fig. 73, beveſtiget, durch welche Stifte B gehen. Das Ende des Zapfens kommt in die Pfanne, Fig. 71, zu stehen, und die obere Seite der Thüre wird mit Fischbänder mit Haspen ABCD, Fig. 77, gehalten, die aus zween Haspen AB bestehen, welche durch die Ruthe C verbunden, und Fig. 78 nebst dem Fischbande mit dem Haspen B besonders vorgestellt sind. Dieses leztere hat man in D, Fig. 79, ebenfalls besonders vorgestellt. Die beiden Haspen sind durch den Bolzen C (Fig. 77 und 78) verbunden; man mus aber machen, daß zwischen den beiden Haspen AB (Fig. 77) und dem Flügel D eine räumliche Bewegung ist, damit das Gewicht der Thüre allezeit auf der Pfanne und dem Zapfen ruhe; auch alsdenn, wenn sich beide abnuzen. Was nun die beiden Haspen AB (Fig. 78) anbelanget, so müssen sie in der Seitenmauer der Thüre verstrichen werden, und der Flügel D des Fischbandes mit dem Haspen wird in das hohe Seitenstück der Thüre geschlagen, und mit Stiften beveſtiget. Will man den Zapfen als eine Gabel machen, so schweißt man an das Ende F (Fig. 70), und zwischen die beiden Stangen EE, welche den Laufer umfassen sollen, ein Stück Eisen, um den Zapfen C zu machen, und das Inwendige der Gabel schmiedet man entweder auf dem Horne, oder in dem Schraubestocke.

Die einfachsten Bänder, deren man sich zu den Eingangsthüren in die verschiedenen Gebäude bedienet, sind lange Stangen Eisen, woran das eine Ende auf einem Dorne, als ein Ring gebogen ist, Fig. 80; besser aber ist es, wenn der Ring, den man das Gewinde des Bandes nennet, an die Stange geschweißt ist, wie Fig. 81 zeiget.

Es

Digitized by Google

Es giebt Bänder, die aus zween Theilen zusammengesetzt sind, die auf beiden Seiten der Thüre angemacht werden, so, daß sie die ganze Dicke des Holzes umfassen. Diese Bänder nennet man flämische Bänder, Fr. Pentures flamandes, Fig. 82. Bisweilen sind die beiden Arme einander gleich und ähnlich; bisweilen sind sie von verschiedener Gestallt und Größe, wie Fig. 82 anzeiget, damit sie an die Tischlerarbeit passen, an welche die Bänder angeschlagen werden sollen.

Die Stubenthüren, welche leicht, und eben nicht sorgfältig gearbeitet sind, vornehmlich die Flügelthüren, die nur aus einem Rahmen bestehen, der mit Zeuge oder Leinwand bedeckt ist, werden mit Bändern beschlagen, die man Haakenbänder, Fr. Paumelles, nennet. Sie sind von den andern darinn unterschieden, daß sie kürzer und breiter sind. Da man sie unmittelbar bei dem Gewinde auf dem Rahmen anschlagen will, so breiten sie sich aus, und nehmen die Gestallt eines Bleches an; und indem sie sich oben und unten auf dem Rahmen ausbreiten, so ersetzet ihre Breite einigermaßen, was ihnen an der Länge abgehet, um ihnen dadurch einige Vestigkeit zu geben. Es giebt welche, die sich wie ein Lappen ausbreiten, und mit 3 Löchern A, Fig. 83, versehen sind; man nennet sie Bänder in Gestallt eines Schwalbenschwanzes, oder Schwalbenschwänze. Andere, die man Bänder, in Gestallt eines G oder Widderhornes, und daher auch Bockshörner nennet, B bei eben der Figur, theilen sich in 2 Theile, wovon einer hinauf, und der andere herunter gehet, und das Gewinde ist in der Mitten. Alle diese Bänder werden an Haspen gehänget, wovon einige Mauerhaaken haben, andere Lappen, und noch andere Spitzen, Fig. 84, 85, 86, 87, nachdem sie an Mauern oder Tischlerarbeit angemacht werden sollen; doch giebt es auch Bänder, die einen Zapfen A B, Fig. 88 haben, und alsdenn kommt dieser Zapfen in eine Pfanne zu stehen, woran entweder ein

Mauer-

Digitized by Google

Mauerhaaken, oder eine Spitze ist. Einige Bänder sind gerade, Fig. 80, 81; andere sind gebogen, Fig. 89; bisweilen ist der Haspen auf das Winkeleisen genietet, das die Arbeit zusammenhalten soll, Fig. 90; und diese gebraucht man zu denen Thüren, die von sich selbst wieder zufallen. Es giebt auch gerade Haspen, Fig. 84 und 85; andere sind gebogen, Fig. 86 und 87; unter beiden Gattungen sind welche mit Mauerhaaken, Fig. 84 und 86; andere mit Lappen, Fig. 87, die auf die Tischlerarbeit genagelt werden; und noch andere mit der Spitze, Fig. 85, die man in das Holz der Einfassung schlägt.

Die Fischbänder sind von den Bändern und Haakenbändern darinn unterschieden, daß sie in das Holz eingeschlagen werden; wie der Theil D des Fischbandes mit den Haspen, Fig. 77 und 79; dahingegen die andern auf die Tischlerarbeit angeschlagen werden. Der Theil D des Fischbandes, Fig. 79, kann als ein Zapfen angesehen werden, der in ein Zapfenloch gesteckt wird, das man in den hölzernen Rahmen macht; sie sind gleichsam hineingetrieben (fichées), weswegen man sie vermuthlich Fiches (Fische) genennet hat. Ob nun gleich dieses Beschläge bloß bei leichten Thüren gebraucht wird, so macht man doch auch dergleichen an die großen Thorwege, vornehmlich aber an die Pforten oder kleinen Thürchen; diese Beschläge sind aber jederzeit zu Thüren von saubrer Tischlerarbeit, und die mit Feldern geziert sind, bestimmt, weil es nicht gut aussehen würde, wenn man wahrnähme, daß die Leisten mit eisernen Bändern durchschnitten wären. Der Theil von den Fischbändern, der in das Holz kommt, heißt der Lappen, Fr. Aileron, (Fig. 79), hingegen der, so auswendig ist, und dem Gewinde an den Bändern gleich ist, wird das Gewinde, la Boite, E, genannt. An gewissen Bändern, die man Fischbänder mit dem Knopfe nennet, Fig. 91, 92, ist diese Winde länger,

als

Digitized by Google

als das Gewinde, und endiget sich an der einen Seite mit einem kleinen Zierathe, den man den Knopf, Fr. le Vase nennet, weil er gemeiniglich die Gestalt davon hat. Das Gewinde eines solchen Bandes bekommet einen Haspen M, wie die Gewinde an den Bändern. Dieser Haspen ist an ein Theil FG Fig. 93 gesteckt, welcher dem Gewinde völlig gleich ist, und woran sich, wie an diesen, ein Lappen befindet, womit dieser Haspen in der Einfassung befestiget wird; so wie der Lappen von dem Gewinde B, Fig. 94, in der Seitenpfoste der Thüre vestgemacht ist.

Es giebt auch Fischbänder, die keinen Haspen haben; man nennet sie Fischbänder mit dem Gewinde, Fig. 95; oder, wenn sie sehr groß sind, Charnierbänder; Fr Fiches à chapelet; Fig. 96; dieses sind wahre Charniere, die, statt Eines Gewindes, 2 oder mehr Gewinde haben. Man macht 2 solche Bänder zusammen, wovon eins ein Gewinde weniger hat als das andere; die Gewinde des einen werden zwischen die Gewinde des andern, wie die Glieder eines ordentlichen Charniers, gesteckt, und man hält sie mit einer Ruthe b, Fig. 97, oder Fig. 98, zusammen, woran man alle Gewinde steket. Man siehet dergleichen Bänder an gebrochenen Fensterladen, wie auch an denen Pforten, die in den Thorwegen sind.

Gekrippte oder gekröpfte Fischbänder, Fr. Fiches coudées, nennet man diejenigen, deren Lappen winkelrecht gebogen sind. Man bedienet sich ihrer bei gewissen Stellungen der Schrankthüren.

Eine andere Art von mittlern Beschläge zwischen den Haaken- und Fischbändern, sind die zusammengefeilten Bänder, les Couplets, Fig. 99. Sie werden, wie die Fischbänder, mit dem Gewinde zusammengesetzt, und wie die Haakenbänder aufs Holz angeschlagen. Man kann sich ihrer auch bei Fensterläden bedienen, sie mögen gebrochen seyn oder nicht; man braucht sie aber

niemahls

Digitized by Google

niemahls anders, als bei leichten Tischlerarbeiten, die man eben nicht allzu sorgfältig verfertiget.

Zu Bevestigung der Läden nimmt man bisweilen Bänder, die durch Gewinde A gebrochen sind, und gleichsam zusammengefeilte Bänder vorstellen, Fig. 100.

Den Nahmen Nußband giebt man einer Art von zusammengefeilten Bändern A, B, C, Fig. 101, 102, 103, das sich nur auf einer Seite biegen läßt, und welches 2 Gewinde und 2 herausstehende Stücke hat, welche verhindern, daß man es nicht auf beide Seiten biegen kann. Man schlägt sie auf der dem Gewinde entgegen gesetzten Seite an (Fig. 101); die Gewinde, Fig. 102 und 103 gehen nicht in einander; es ist aber ein Stück D, Fig. 104, die Nuß genannt, welches 2 Gewinde vorstellet, und vermittelst zweer Ruthen oder Dörner das Charnier fertig macht, wie Fig. 101 und 103 zu sehen ist. Die Speisetische, die sich nur auf einer Seite zusammenlegen laßen, sind gemeiniglich mit Nußbändern zusammengemacht.

Wie alle itzbeschriebenen Arten Bänder zu machen und anzuschlagen seyn, beschreibt Hr. Duhamel, in seiner Schlosserkunst; s. den IX Th. des Schauplatzes der Künste, S. 234—237, und S. 267—273.

Bänder, heißen endlich auch in dem Zimmerwerk, Fig. 105, lange schräg liegende Hölzer, Aa, welche an diejenigen Oerter mit eingebunden werden, wo man in Sorgen stehen muß, daß das Zimmerwerk daselbst sich schieben möge. Sie sind diesemnach gleichsam schiefliegende Säulen, und dienen, wie diese zum Tragen, also sie hauptsächlich gegen das Schieben. Die Alten mögten sie gern creuzweise übereinander verbinden, und nannten sie **Creuzbänder** b; sie wurden oft noch darzu mit großer Mühe krumm ausgearbeitet. Unter diesen heißen diejenigen kurzen, welche in einen Ständer, oder in ein darüber frei liegend Holz, oder in die untere Schwelle eingesetzet werden, um solches mit tragen zu helfen, und zu widerstreben, insonderheit **Trag- oder Stürzbänder** c;

Digitized by Google

der c; ingleichen bei dem Hängwerk B, wo ein Ständer d auf einen Balken e geſetzet, und von eben dieſem gegen jenen zu beiden Seiten liegende Bänder als Streben geſetzet werden, ſo heißen dieſe alsdenn Strebebänder f; und die Art der Verbindung bei den Zimmerleuten eine Verſatzung.

Bandanoes, oder Bandanous, eine Art Taffent, welcher in Bengala aus einem gewiſſen Kraute oder Graſe gemacht wird; Gras-Taffent; ſiehe unter Taffent.

Bande, iſt ein klein Gewicht von ungefähr 2 Unzen, welches man an einigen Orten auf der Küſte von Guinea brauchet, den Goldſtaub zu wägen.

Bande, nennen auch die franzöſiſchen Köche und Zuckerbäcker den Rand an Paſteten, Torten und anderm Gebackenen.

Bande de filet, Bahnen, Streifen. Diejenigen, welche mit dem Sardellengarne fiſchen, nennen Bande de filet fünf Stücke (Spens), welche mit den Enden zuſammengefügt werden. Es werden auch die Flügel an den Sack- und Beutelgarnen ſo genennet. Siehe Sardelle.

Bandeau, bedeutet im allgemeinen Verſtande eine jede Art von Kopf- oder Stirnband, wenn es auch bis über die Augen herunter gehet.

In der Baukunſt verſtehet man darunter das Leiſtenwerk oben an den Lambris, oder an einem Bogen über einem Fenſter und einer Thüre.

Bei den Fiſchern heißt Bandeau ein Theil von dem Beutel oder Sacke der Fiſchernetze.

Band-Eiſen, eine Sorte verarbeiteten Eiſens, ſo ganz dünn geſchlagen iſt, und zu Bändern um die Wein-Fäſſer gebraucht wird.

Bandelorten, ſiehe Ohrgehänge.

Bander, heißt bei den franzöſiſchen Paſtetenbäckern, den Rand um eine Torte machen.

Banderolle, heißt in der Handlung mit Brennholz und Kohlen in Frankreich, ein Brettlein von Holz, oder ein Blatt

Digitized by Google

Blatt von Eisenblech, viereckig lang, auf welchen der Tarif oder die Taxe des Preises dieser Waaren stehet.

Bandes d'une selle, sind zwo eiserne, platte und 3 Finger breite Stücke, welche an die Sattelbäume, zu beiden Seiten eins, geheftet sind, um selbige in einer solchen Stellung zu erhalten, daß sie einen Sattel formiren.

Bandigues, Leinen, die vorn an ein Garn gebunden werden, welches bei niedrigem Wasser aufgestellt, und bei dem andern Ende in den Sand gegraben wird, damit sie eine Art von einer Stütze machen, die das Garn verhindert, umzufallen, wenn das Meer zurücktritt. Siehe Fischer-Garn.

Band- oder Erd-Weide; siehe unter Weide.

Band-Wurm, in den Gedärmen des Viehes; siehe unter Würmer.

Bangerkraut, siehe Schierling.

Bangmer, ist eine Art von faßonirten Kamlot, der zu Amiens gemacht wurde. Siehe Kamlot.

Bangue, siehe unter Hanf.

Banigliа, Banillen, L. Vanilli; siehe Vanillen.

Bank, siehe Banco.

Bank, Fr. Banc. Dieses Wort hat auf dem Meere und bei der Schiffahrt verschiedene Bedeutungen. Es heißt z. E. 1) ein Hügel oder eine Untiefe im Meere, welche entweder aus dem Wasser hervorraget, oder unter demselben verborgen ist: kurz, ein jeglicher Ort, der nicht Wassers genug hat, ein Schiff zu tragen; und sind einige derselben so gefährlich, daß die Schiffe darauf scheitern. Sonst wird dieses Wort auch 2) von Sandhaufen und Steinfelsen oder Klippen gesagt, welche entweder gänzlich unter dem Wasser verborgen sind, oder aber sich fast bis an die Oberfläche des Wassers, und manchmahl auch wohl gar ein wenig über dieselbe, erheben, und sodenn insonderheit Sandbänke, oder Stein- und Felsenbänke, L. Syrtes, heißen. Sie werden gemeiniglich auf den Landkarten mit Pünctchen bezeichnet, um

Digitized by Google

den Sand vorzustellen. Fisch-Bank, wird eine Menge von Fischen genennet, die Haufenweise schwimmen, welches den Strichfischen eigen ist. Auster-Bank, Muschel-Bank, u. d. gl. ist eine Menge von diesen Schal-Thieren, die zuweilen sehr weite Lagen machen, und viele Fuß in der Dicke haben.

Bank, Bänke, L. Scamnum, sind hölzerne, von der Erde, durch sogenannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze, welche entweder beweglich oder vestgemacht sind. Die lezten werden theils zwei- und mehrfach oder Stuffen-weise über einander gebauet, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Bank-Eisen an den Wänden bevestiget; die beweglichen hingegen sind bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitz für eine einzelne Person, bald können drei oder mehrere neben einander sitzen. Diejenigen, welche Lehnen haben, behalten daher den Nahmen Lehne-Bänke, und die lezten, wo nehmlich mehr als eine Person darauf sitzen kann, heißt man Schooß-Bänke. Diese werden auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitten, und auf beiden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwischen zween Tischen dergleichen Bank gestellet, sie an einer Seite für jeden Tisch Sitze abgiebt. Sie sind eine Waare und Arbeit der Tischler, und auch zum Theil der Zimmerleute. Ein anderes aber sind

Bänke bei den Handwerkern, denn da bedeutet es ein erhabenes Gestelle, worauf man etwas legen, machen, aussetzen, und verschiedene Arbeit verfertigen kann, und wird auch von vielen die Werk-Bank genennet. Daher kommen denn verschiedene Nahmen, als da sind: Brech- Semmel- Brod- Fleisch- Jüge- Drehe- Drechsel- Hobel- Siegel- Schaue- Schnitz- Schur- Schwitz- Wasch- Schuster-Bank ꝛc. Man siehet aber hier nicht sowohl auf das Sitz- als auf das Tisch-Blatt, worauf sie ihren Kram ausbreiten, oder ihre Arbeit machen, ihr Werkzeug in der Arbeit

liegen

Digitized by Google

liegen haben, u. s. f. Die Fleischer nennen den Ort oder das Haus die Bänke, wo sie Fleisch haben, die Fleisch-Bänke, Fleisch-Bank, den Scharren ꝛc.

Bank-Eisen, in Schwaben Dübel genannt, ist ein langes Stück Eisen, so an dem einen Ende wie ein starker Nagel zugespitzt, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen ist, daß es sich nicht so leicht herausziehe, wo es eingeschlagen worden. In der Mitten hat es einen Kopf oder Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können. Das andere Theil und Ende, so ausser der Wand bleibt, ist breit wie ein Band geschlagen, und hat einige Löcher, wodurch es mit Nägeln an eine lange Bank, hohes Repositorium, u. d. gl. bevestiget wird, um folglich diese Stücke an der Wand unbeweglich zu machen. Wenn sie in das Gesicht fallen, müssen sie mit Zinn überzogen, und mit Laubköpfen ausgearbeitet werden.

Bankerot, Banquerot, Banquerotte, Falliment, Austritt, Fr. Banqueroute, Faillite, Fuite, und Abandonnement des Biens, (von dem Italienischen Banco rotto, d. i. dem zerbrochenen und ausgeleerten Wechseltische oder Geldcassa also genannt), wird von einem Banquier oder Kaufmann gesagt, der seine Gläubiger zu bezahlen aufgehört hat, d. i. der in Schulden verfallen ist, seine Gläubiger und die eingelaufenen Wechselbriefe nicht bezahlen kann, keinen Credit mehr hat, durch die Gerichte aufgesuchet, von allen Seiten gemahnet, und seine Schulden zu bezahlen, hart angestrenget, ja, von seinen Gläubigern dergestallt verfolget wird, daß er endlich Haus und Hof, Contoir, Magazin, Laden, Kram und Gewölbe, sammt der Stadt und seinem Wohnungsorte verlaßen, und in ein fremdes Land flüchten, daselbst um Schutzbriefe anhalten, sich fernerhin kümmerlich ernähren, und entweder eine ganz neue Handlung von unten auf, oder auch eine andere Profession

Digitized by Google

anfangen, oder aber mit seinen Gläubigern, weil er alsdenn auf freiem Fuße ist, accordiren muß, damit, und ob sie ihn wieder zu den Seinigen kommen laßen, Nachsicht zur Bezahlung seiner Schulden, oder einen ehrlichen Nachlaß an denselben, oder auch neue Hülfe und Vorschub zu seinem Wiederaufkommen geben wollen. Eigentlich ist unter beiden Wörtern Bankerot und Falliment ein merklicher Unterscheid zu machen, weil nehmlich der Bankerot muthwillig und betrüglicher Weise geschiehet, da ein Kaufmann seine Gläubiger um das, was er ihnen schuldig ist, gefährlicher und boshafter Weise bringt, und ihnen sein Vermögen abtritt, nachdem er die besten und kostbarsten Sachen zuvor heimlich wegpracticirt und beiseit geschaffet hat; da hingegen das Falliment gezwungen und nothwendig ist, und beständig durch irgend einen Zufall verursachet wird. Man hält insgemein dafür, daß ein Mann fallirt oder ein Falliment gemacht hat, wenn er die Wechselbriefe, die er acceptirt hat, zur Verfallzeit nicht bezahlet, oder denen, welchen er Briefe verschaffet, die mit Protest zurückgekommen, und ihm verkündiget worden, das Geld nicht wiedergegeben, oder wenn er die von sich gestellten Billets zu ihrer Verfallzeit, entweder aus Unvermögenheit, darein ihn die ihm begegneten Widerwärtigkeiten gebracht, oder weil ihm seine ausstehende Schulden nicht eingegangen, nicht bezahlt hat, und sie auch zu der Zeit, die er sich von seinen Gläubigern zur Nachsicht ausgebeten hat, nicht einlösen kann. Dieses Falliment schmälert zwar in der That den Credit und guten Nahmen des Kaufmanns; es ist aber doch nicht so schimpflich, als der betrügliche Bankerot, wenn er nur seine Gläubiger, zu den von ihnen erhaltenen Fristen, richtig bezahlet. Es giebt noch eine andere Art von Fallimenten, die zwar von dem betrüglichen Bankerote unterschieden ist; dennoch aber für schimpflicher, als die erstere, geachtet wird. Und diese bestehet darinn, wenn ein Kaufmann, welcher durch

Schiff-

Digitized by Google

Schiffbruch, oder Wegnehmung seiner Schiffe, durch die Bankerotte und Fallimente seiner Schuldner, durch die Untreue seiner Compagnons, oder durch andere gleichmäßige Zufälle, den größten Theil seines Vermögens eingebüßt hat, gezwungen wird, seinen Gläubigern einen Theil von dem, was er ihnen schuldig ist, zu entziehen, und sie wegen des Ueberrestes um Nachsicht zu bitten. Wenn ein Kaufmann ohne rechtmäßige und scheinbare Sache unsichtbar wird, und man ihn nicht mehr auf dem Wechselplatze, oder auf der Börse, siehet: so heißt dieses ebenfalls schon ein Falliment; eigentlich aber nur ein Mangel der Gegenwart und des Credits, worauf jedoch gar öfters ein ordentliches Falliment oder ein Bankerot zu entstehen pflegt. Kurz, es giebt 3 Grade des Bankerots, im weitläuftigen Verstande genommen: 1) wenn man aus seinem Verschulden sich in den Stand setzet, oder aus Bosheit sich den Vorsatz fasset, seine Gläubiger nicht zu bezahlen; 2) wenn Unglücksfälle jemand in den Stand setzen, seine Gläubiger nicht völlig befriedigen zu können; und 3) wenn Unglücksfälle zwar verhindern, daß man seine Gläubiger nicht sofort zur gesetzten Zeit zu befriedigen, wohl aber auf die vergönnten Nachsichtszeiten völlig zu bezahlen vermögend ist. Ein jeder sieht leicht ein, daß der erste Grad mit Schande verknüpft sey; der andere Grad mehr Mitleiden als Schande bewirke; und daß der dritte weder eigentliche Schande, noch eigentliches Mitleid, bei sich führe, sondern nur als ein Aufschub und Prolongation der Schulden anzusehen sey, wenn zumahl auch die Interessen des Verzugs fallen sollten.

Diejenigen nun, von denen die izobeschriebenen drei Fälle gesagt werden können, werden zwar insgemein und gemeiniglich ohne Unterscheid Bankerottirer oder Falliten, L. Decoctores, oder Dolosi Decoctores, oder Bancæ ruptores, Fr. Banqueroutiers, oder Faillis, genennet, und darüber überhaupt alle fallirende, in Schul-

Digitized by Google

den gerathene, und deshalb auf flüchtigen Füßen begriffene und also gleichsam die Bank zerbrechende, Kaufleute genennet. Es gilt aber auch bei diesen Benennungen eben der Unterscheid, der bei dem Worte Bankerot gemacht worden. Nehmlich, es werden Banquiers oder Kaufleute bankerot oder fallit, entweder durch eigenes Verschulden, oder durch einen unvermutheten Zufall, welcher, nach den Rechten, a) entweder natürlich ist, den die Menschen nicht verhüten können, als: der Sturm auf dem Meere, Krankheit, Sterben; oder b) zufällig, der durch menschliche That sich zuträgt, als: Feuersbrunst, Schiffbruch, feindlicher Einfall, wiewohl, wenn die Schuld und Fahrläßigkeit des Schuldners nicht beigebracht werden kann, die Feuersbrunst nicht unter die zufälligen Unglücksfälle gerechnet werden mag. Vornehmlich aber sind dieses die drei Unglücksfälle, welche einen Falliten machen können: 1) die Widerwärtigkeit des Glücks im Meere; 2) die Straßenräuberei und Freibeuterei; 3) der Aufenthalt seiner Schulden, wormit ihm seine Schuldner verhaftet sind; welche Unglücksfälle, wenn sie eine Person betreffen, nicht bewirken, daß solche eigentlich für einen Bankerottier zu halten ist. Diejenigen sind vielmehr eigentlich mit diesem Nahmen zu belegen, die gefährlicher Weise, und unter dem Scheine der Treue und Ehrlichkeit, Geld und Waaren bei andern weit über ihr Vermögen aufborgen, und durch ihren übermäßigen Pracht, üble und fahrläßige Haushaltung, unordentliches Verschwenden, in eine merkliche Schuldenlast gerathen, und dadurch ihren Nächsten, wider die christliche Liebe und Billigkeit, betrügen und in Schaden setzen. Und wie die oben angezeigten drei Grade beinahe nur auf zwo Arten zu ziehen sind, nehmlich auf Bankerottiers und Falliten: also hat man auch nur auf diese beide Arten hauptsächlich zu sehen, so, daß die, so muthwilligerweise ihre Gläubiger nicht bezahlen, oder bezahlen können, Bankerottiers; die aber, so unschuldiger-

Digitized by Google

digerweise ihre Gläubiger entweder nicht zu rechter Zeit, oder auch wohl nicht völlig befriedigen können, nur Falliten genennet werden.

Das Königl. Preußische renovirte und geschärfte Edict wider die Bankerottirer, vom Dato Berlin, d. 20 Maj, 1736, findet man in Bohns Kaufmanne, Th. I, S. 536, fgg. Ingleichen das Königl. Preußische Edict wegen der Banqueroute machenden Juden, vom Dato: 1747, d. 25 Dec. in der Samml. Schles. Ordn. 1745, u. fgg. S. 587.

Die Churbraunschweigischen Verordnungen der Banqueronten, d. d. 1726, $\frac{14}{25}$ März, lieset man in den Braunschweigischen Calend. Landesordn. Cap. 2, S. 706; gleichwie die Churmainzische Verordnung, wie es bei entstehenden Fallimenten gehalten werden solle, d. d. 1750, 24 März, in der Mainz. Policei- und Cammer-Verordn. 1sten Samml. S. 301.

Einen Auszug aus dem Königl. Pohln. und Churf. Sächsischen Mandat wider die Bankerottiers, d. d. Dresden, 7 Jan. 1724, liefert Ludovici im I Th. seines Kaufmanns-Lexicon, S. 1215—1217.

Die unter dem Titul: Nachricht von denen heut zu Tage vielfältig verderbenden Kaufleuten und Bankerottirern, und deren Ursachen ꝛc. zu Hamburg und Lpz. 1764. in 8. herausgekommene Schrift, ist keine neue, sondern nur ein neuer Druck des bereits 1669 unter dem Nahmen und Titul: Justini Veri Discours von ꝛc. im Druck erschienenen Tractats.

Banne, ein großes von vielen Stücken zusammengesetztes Tuch oder Laken. Man bedienet sich desselben zu Zeltern und andern Dingen. An einigen Orten aber wird die Wand der dreimaschigten Fischergarne Banne genannt. Siehe Flue.

Bann-Kaitel, werden in Oberteutschland die Laßreißer genennet. Siehe Baliveau.

Bann-Stein, L. Cippus, Limes, Fr. Poteau, Limite, heißt die Markscheidung oder Feldmarkung, durch welche die Aecker und Gränzen von einander abgesondert und unterschieden werden. Siehe Gränz-Stein.

Bann-Wasser, werden genennet, welche den hohen Obrigkeiten zugehören, und verbannet, d. i. verboten sind, daß niemand darinnen ohne Erlaubnis fischen darf.

Digitized by Google

Bann-Wein, Fr. Ban-à-vin. Vor diesem hatten die Landesherren oder Edelleute das Recht, auf Kirchmessen Wein, Bier oder ander Getränk auszuschenken, so noch an einigen Orten eingeführt; welches Recht durch einen Vergleich in den Städten und Dörfern mit der Bedingung unterlaßen wird, daß jährlich dafür ein gewisses Bannweingeld, desgleichen Bann- und Schenkweingeld entrichtet wird, kraft dessen hernach die Gemeinde selbst das Bier oder Wein ausschenken darf.

Banneau, heißt bei den Franzosen bisweilen ein Maaß flüssiger Sachen; bisweilen auch ein Gefäß, welches sie zu verführen tauget. Man bedienet sich dieser leztern Art sonderlich bei dem Weinlesen, die abgenommenen Trauben von einem Orte zum andern zu tragen; und die Essigverkäufer, die auf dem Lande damit herumgehen, haben auch Banneaux oder Butten, deren zwei eines Pferdes Last ausmachen. Diese lezten sind oben zugedeckt, und haben unten eine Röhre, daß man den Essig abzapfen kann.

Bannettes, ist eine Art Körbe, aus kleinen Stücken Castanienholz gemacht, (das halb entzwei gespalten ist,) welche dienlich sind, Waaren darein zu legen, daß man sie von einem Orte zum andern fahren und tragen kann. Bisweilen brauchet man zwei dergleichen Körbe zu den Waaren, die ein wenig wichtig sind, da man einen unten, den andern oben leget. Der oberste heißt la Coëffe, oder die Haube, weil er den untersten umfasset und bedecket. Man leget auch Waaren in einfache Körbe, mit einem Stücke gesäumter oder am Rande zusammengenäheter Leinwand, die den obersten Theil davon bedekket. Es giebt solche Körbe von allerhand Größen. Man sagt: eine doppelte Bannette, wenn zwei solcher Körbe übereinander liegen; eine einfache aber, wenn nur einer vorhanden ist. Eine doppelte Bannette de Chapeaux, oder ein doppelter Korb voll Hüte; eine einfache Bannette, oder ein Korb voll Kramwaaren, u. s. w.

Die

Digitized by Google

Die Kaufleute bedienen sich, zu Einpackung ihrer Waaren, lieber solcher Körbe, als der Kisten, weil sie nicht zuviel kosten, und nicht so schwer wiegen. Sind die Waaren kostbar, so packet man diese Körbe in Stroh ein, mit einem Tuche darüber her, sie vor dem Ungemach des Wetters in Sicherheit zu setzen. Bisweilen packet man sie auch doppelt ein, da man nehmlich von unten her Wachsleinwand, und oben andere Leinwand darum schlägt.

Eben dieses Wortes bedienen sich auch die französischen Boucaniers auf der Insul St. Domingo in America, beim Lederhandel, eine gewisse Anzahl Ochsen- und Küh-Häute anzuzeigen, daraus sie dasjenige zusammensetzen, was sie eine Last Leder nennen. Die Bannette hält entweder 2 Ochsen- und 2 Küh-Häute, oder 4 Küh- oder 3 junge Ochsen-Häute. Und zwar nennet man diese Leder, wegen der Art, wie sie zusammengelegt sind, Bannettes. Siehe Boucaniers.

Banque, siehe Banco.

Banque, L. Navis piscatoria Americanorum, ist ein Nahme, welchen man den Schiffen giebt, die auf die große Bank von Terra Nova auf den Laberdan-Fang gehen.

Banquereau, eine kleine Seebank. Dieses Wort wird hauptsächlich von kleinen Bänken gebraucht, die nicht weit von der großen Bank, wo man den Laberdan fängt, entfernt sind.

Banquerot, siehe Bankerot.

Banquet, ein feierliches und sowohl an Menschen als Speisen zahlreiches Gastmahl.

In der Reitkunst verstehet man durch Banquet, ein gewisses kleines Stück von der Branche des Zaums, die unter dem Auge ist; welches rund, und das äusserste von dem Mundstücke mit der Branche vereiniget, doch also, daß man dieses Banquet nicht siehet, weil es von dem übrigen Hauptgestell verdecket wird.

Digitized by Google

Beim Deichbau, nennet man Banquet, oder Alampe, eine hinter dem Deiche angebrachte Verstärkung, so nicht die Höhe des Deiches erreichet, theils den Deich zu verstärken, und dessen Bruch zu verhüten, theils auf derselben zu gehen, reiten, fahren, wenn das Grundwasser die Passage in der Ebene hemmet.

Banquette, ein Stuhl, eine Bank oder ein Sitz oder Lehne, dergleichen in den Vorgemächern, Gallerien und beim Eingange großer Palläste bisweilen anzutreffen sind.

Banquiers, L. Collybistæ, Ital. Banchieri, werden in zweierlei Verstande genommen; 1) als ein Amts- oder Dignitäts-Nahme, und 2) wie es einen solchen Kaufmann oder Wechsler bedeutet, welcher viel mit Wechseln auf ausländische Wechselplätze zu thun hat.

I. Als ein Dignitätsnahme kommt dieses Wort den Baricis deputirten zu, oder den ansehnlichsten unter den Kaufleuten eines Orts, wo eine öffentliche Banco errichtet ist, worüber ihnen die Aufsicht und Directiou anvertrauet ist. Solche werden an etlichen Orten auch Bancoherren, Directores, Vorsteher oder Aelteste, auch wohl, so ein Commerciencollegium, oder eine Art eines Kaufmannsmagistrats, welcher in erster Instanz gewisse kaufmännische Streitsachen zu entscheiden Macht hat, etablirt ist, Commercienräthe und Assessores, Kaufmanns- oder Börsen-Aelteste, Marktvorgeher, Wechselherren, Consules Cupi oder Häupter und Echeyins der Kaufmannschaft, genennet.

II. Die andere Person, welche unter dem Nahmen Banquier verstanden wird, und auch Cambist, oder Wechsler, L. Argentarius, genennet wird, ist eine Benennung derjenigen Kaufleute, welche viel mit Geldwechseln, sowohl in Umsetzung einer Münzsorte gegen die andere, Disponirung ihrer Gelder auf Zinse, oder auch auf laufende Wechsel in ausländische Oerter, umgehen. Siehe Wechsler.

Der in allen Fällen vorsichtige Banquier, oder deutliche Anweisung, was ein Banquier in seinem Negotio ꝛc. 2 Theile. Frf. u. Leipz. 1733, 4.

Marci Martini vermehrter vorsichtiger Banquier, nebst dem Anhange. Berl. 1744—1747, 8.

Banse,

Digitized by Google

Banse, ein großer viereckiger, langer und tiefer Korb, aus kleinen in einander gelegten Stücken Holz, welcher zur Verführung vielerlei Waaren, vornehmlich zu Kesseln und anderer Kupferschmiedearbeit, gebraucht wird.

Banse, Banze, Panse, heißt in einer Scheune der Raum, so auf beiden Seiten der Scheunentenne sich befindet, und, von dem untersten Erdboden an gerechnet, bis oben unter den Forst, in einem Stück fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getraide in seinen Garben oder Bunden aufgeschöbert oder zusammengeschlichtet wird. Diese Arbeit wird das Bansen oder Pansen genennet. Siehe unter Scheune.

Baobab, ALPIN. Bahobab, Guanabanus, SCALIG. Abavo *aliis*. Adansonia. Die Baobabfrucht, der äthiopische saure Kürbis, kommt von der Insul Ceylon, ist ungefähr so groß, als eine mittelmäßige Citrone; hat eine dicke und harte Rinde, wie ein Kürbis, doch ohne Furchen; das Ende, wo sie an dem Baum gehangen, ist spitzig, hat einen dicken und vesten Stiel, woselbst man Merkmahle von Furchen siehet, woran eine Wolle ist, wie an den Quitten, übrigens ist sie glatt; das andere Ende ist nicht spitzig, sondern gehet in eine stumpfe Rundung aus, daß man die Frucht, nach dem ersten Anblick, für einen trocknen braunen Kürbis halten sollte. Sie enthält ein röthliches, säuerliches Mark, das sich leicht in einen Staub zerreiben läßt, dem Geschmack nach angenehm, und nicht anziehend ist. In diesem Mark liegen Nieren-ähnliche Saamen, wie die Kerne von der Anagyris, die eine harte Hülse haben, und mit einer röthlichen Haut überzogen sind; wenn man diese abziehet, siehet man die Saamen braun, in das schwärzliche fallend und glänzend; inwendig haben sie ein weißes Mark, das sich essen läßt, und wie ein Haselnußkern schmeckt. Die Mohren gebrauchen das weiße Mark wider die Hitze in Fiebern, um den Durst zu löschen, weil es dabei von aussen angenehm

Digitized by Google

genehm-säuerlich ist; daher es auch Einige die Baumwolle in dem Essig nennen. Wenn man es trocknet, läßt es sich mit bloßen Fingern in einen Staub zerreiben, wobei es aber seine Säure noch immer behält.

Baquetures, Leckwein, Tropfwein, welcher bei dem Zapfen abtraufet. Einige Weinhändler gießen denselben unter den zum Verkauf bestimmten Wein, da er eigentlich nur zum Weinessig gebraucht werden sollte.

Baquier, ist eine Baumwolle von sehr mittelmäßiger Beschaffenheit, womit zu Smyrna einiger Handel getrieben wird.

Bar, ein indianisches Gewicht, welches, nach unserm Gewichte, 5 Centner, und drüber, beträgt.

Baracan, Barracan, siehe Bercan.

Baradas, ist eine also genannte Nelke, braun oder dunkelroth, hat eine breite Blume, und ist mit vielen Blättern versehen, die mitten in der Blume einen kleinen Thurm formiren. Ihre bunten Flecke sind groß, stehen aber nicht sehr zertheilt. Das Weiße daran ist nicht fleischfaebig, und auch nicht rein weiß. Man läßt ihr nur 4 bis 5 Knöpfe. Die Pflanze ist dem weißen Rost sehr unterworfen.

Baras, siehe Borax.

Baratt-Conto, Baratt-Rechnung, Strich-Tausch- oder Stutz-Rechnung, wird insonderheit 1) von denen gebrauchet, welche viele Waaren verstechen oder vertauschen, und gern accurat wissen wollen, ob und was bei solchem Tausche oder Baratto gewonnen oder verloren worden; wie auch 2) wenn man fremde Waaren, die von einem andern in Commission eingesandt sind, für eigene Rechnung gegen andere Waaren vertauschet, und Committenten selbige, als baar verkauft, berechnet ꝛc. Siehe Baratto.

Baratte, ist eine Art von einem kleinen Fasse, dessen man sich zu Grenoble, zur Fortschaffung des Weins auf Maulthieren, anstatt der ledernen Schläuche, bedienet.

Zwei

Digitized by Google

Zwei Barattenweln machen die Last von einem Maulthiere aus. Dieses Gefäß ist auch an verschiedenen Orten in Dauphinée gebräuchlich. So bedienet man sich auch desselben in den kleinen Kellern, für die Haushaltungen der armen Leute Wein zu halten.

Baratterie de Patron, ist eine bei der Seehandlung gebräuchliche Redensart, und bedeutet die Diebstähle, Unterschleife und Verfälschungen der Waaren, welche der Schiffpatron und die Schiffsleute verursachen können; und überhaupt bedeutet es allen Betrug und Unterschleif, den sie zum öftern gebrauchen, den Kaufmann, welcher das Schiff befrachtet hat, und andere Schiffsinteressenten zu betrügen.

Baratto, Fr. Troc, Change, Echange; **Barattiren**, Fr. Troquer, Changer, Echanger, L. Permutare, heißt bei den Kaufleuten soviel, als ein Vertauschen oder eine Versetzung einer Waare gegen die andere. Daher pflegen sie zu sagen: diese Waare habe ich Baratto empfangen; dieser Baratto stehet mir nicht wohl an, u. s. w. Es wird auch **Verstechen**, **Tauschen**, **Stutzen**, **Troquiren**, in **Baratto handeln**, und insbesondere bei den Buchhändlern **Changiren**, genennet. Es ist dieses eine aus der alten Welt noch herrührende Art zu handeln, da das Geld noch nicht im Gebrauche gewesen, und also Waaren gegen Waaren haben müssen verstochen werden. Heutiges Tages wird sie in dem Falle gebraucht, wenn zween Handelsleute mit verschiedenen Waaren versehen sind, und der eine diejenige des andern wechselsweise gebrauchen kann. Es wird dann für beiderseitige Personen ein gewisser Preis bedungen, oder man schätzet so viel von der einen, gegen so viel von der andern, und liefert sie gegen einander aus. Wenn nun beide Partien nach den vestgesetzten Preisen einander im Betrag nicht gleich sind, welches zum öftern geschiehet: so bezahlt der eine Theil dem andern den Ueberschuß baar. Daher entstehen drei Arten des Baratirens, Vertauschens oder Changirens: entweder 1) daß die Waarenposten gegen einander gleich aufgehen; oder 2) daß wir Waaren und Geld für Waaren und Geld zugeben; oder 3) daß uns für eine Partei Waaren, Geld und Waaren gegeben

Digitized by Google

gegeben werden. Alle drei sind, nach ihren dabei befindlichen Umständen, gut oder böse. Geben Waaren im Tausche gegen solche weg, die man ohnedies für baar Geld hätte einkaufen müssen, oder darauf man unfehlbar Nutzen zu machen weis: so ist der Tausch oder Baratto nützlich, löblich und klüglich gethan; findet sich aber das Gegentheil, und daß mit den eingetauschten Waaren kein Ausweg, noch weniger als mit denen dafür gegebenen zu finden; oder, daß wir uns ein wenig baare Zugabe haben verblenden, und dafür gegen unsere courante eine Partei unnützer Waaren anhängen laßen: so ist es ein unglücklicher Tausch oder Baratto. Und endlich, wenn der eine den andern im Tausche zu übersetzen, zu betrügen, oder, wie sie es nennen, zu beschneiden, gedenket; ist es ein sordider, kein gewissenhafter, und keinem rechten Kaufmanne, sondern nur einem Juden, gemeinen und niederträchtigen Gemüthe anstehender Handel. Auch geschiehet es nicht allemahl, daß, bei der Lieferung einer Waare, die andere dagegen gleich wieder geliefert wird; sondern es verziehet sich einige Tage, wird auch wohl gar eine gewisse Zeit dazu bestimmt, in welcher solche Gegenlieferung geschehen soll. Ferner ist bekannt, wie bei dem Barattiren beide Theile die Waaren im Preise übersetzen, und dadurch einer den andern in etwas verkürze. Wer nun die Barattrechnung wohl gelernt hat, auch eine anzunehmende beliebende Waare ihrer Güte nach, und was sie im Preise für baares Geld werth ist, verstehet, der kann dadurch sich vorsehen, und vor sonderlichem Schaden hüten. Bei solcher Gelegenheit dienet, und ist nöthig, um den Gewinn oder Verlust eines Barratts zu ersehen, daß dazu eine eigene Rechnung, welche man Baratt-Conto nennet, gehalten wird.

Barba, siehe Bart.

Barba Aaron, oder Aronis; siehe Arum.

Barba caprae, Vlmaria; siehe Geisbart.

Barba capri, Chriſtopho[illegible]a; siehe Schwarzwurz.

Barba hirci, Tragopogo[illegible] siehe Bocksbart.

Barba Jovis, Vulneraria; siehe Wundkraut.

Barba Jovis Americana, Pseudo-Acaciae foliis, flosculis purpureis minimis, RAND. MILL. CAT. Amorpha fruticosa, LINN. *H. C.* Fr. Indigo bâtard, T. Bastard-Indig, Bastard-Indigostrauch. Die Blume ist, wenn man sie einzeln betrachtet, nicht so schön,

Digitized by Google

schön, als sonderbar. Der Kelch ist eine Art einer cylindrischen Röhre, die 5 Einschnitte hat. Die Blume hat man sich wie eine Papilionsblume vorzustellen, welche nichts, als den obern Theil, nehmlich die Fahne, und diesen sehr klein, hat, der zwischen den zwei größten obern Einschnitten des Kelchs hanget. Diese Blume hat 10 Staubfäden, und einen Stempfel, der aus einem länglichen Eierstock, einem Griffel in der Länge der Staubfäden, und einer stumpfen Narbe, bestehet. Der Eierstock wird zu einer gekrümmten Schote, welche einen länglichen, wie die Schote gestallteten, Saamen in sich enthält. Die Blumen zusammen bilden an den Enden der Zweige schöne purpurfarbige Aehren. Der Kelch, die Blumenblättlein, und die Staubfäden sind violet, und nur die Kölblein sehr hochgelb. Die Blätter sind gefiedert, d. i. solche, die aus kleinen gegen einander stehenden Blättlein an einem gemeinschaftlichen Stiel bestehen, und sich mit einem einzelnen endigen.

Dieses Staudengewächs wächst in Carolina wild, woselbst die Einwohner vormahls eine grobe Indigosorte aus den jungen Schößlingen desselben machten, weshalb auch diese Pflanze der Bastard-Indigo genennt worden ist. Sie macht verschiedene irreguläre Stämme, die 12 bis 14 Schuh hoch werden, und mit Blättern besetzt sind, welche wie die Blätter der gemeinen Acacia gestalltet sind. Gegenwärtig ist diese Pflanze in vielen europäischen Gärten und Pflanzschulen sehr gemein, woselbst sie, als ein im Brachmonath blühendes Staudengewächs, zur Zierde der Staudenwände gezogen wird.

Man pflanzet sie insgemein durch den Saamen fort, welcher jährlich aus verschiedenen americanischen Ländern nach Europa geschickt wird. Man kann sie auch durch Ablegung der jungen Zweige fortpflanzen, die in einem Jahr gute Wurzeln ansetzen, und alsdenn wieder ausgehoben, und in die Baumschule, oder an einen solchen Ort versetzt werden können, wo sie beständig bleiben sollen.

Digitized by Google

sollen. Setzet man sie in eine Baumschule, so muß man sie nicht über 4 Jahre daselbst laßen. Denn da diese Pflanzen große Schößlinge treiben, so laßen sie sich nicht wohl versetzen, wenn sie lange an einem Orte gestanden sind. Sie müssen auch an einem bedeckten Orte stehen, weil sonst ihre Zweige von den Winden abgebrochen werden. Da die Schößlinge groß und weich sind, so richtet der Frost im Winter insgemein die obern Theile derselben zu Grunde; doch treiben sie im folgenden Frühling, unter den abgestorbenen Theilen, wieder neue Sprößlinge genug.

Barbadisches Wasser, Fr. Eau des Barbades, ist ein starker Liqueur, der von allerlei Früchten, die eine Schale haben, à la Bergamote, au Cedrat, au Limon, à l'Orange de Portugal, à la Bigarade ꝛc. gemacht wird, ingleichen von guten Gewürzen, als: Nelken, Zimmet, Muscatenblühten und Nüssen, worzu noch die Quintessenz von Ambra kommt. Diese Früchte oder Gewürze weichet man in guten Branntwein, und läßt sie in wohlverstopften Bouteillen oder Krügen 4 bis 6 Wochen stehen; doch müssen solche täglich einmahl umgeschüttelt werden. Nachher wird geriebener Zucker hineingethan, und auf gleiche Weise mit dem Umschütteln verfahren, bis sich solcher zu Boden gesetzt hat; zuletzt gießet man das Klare ab. Es ist leicht zu ermessen, wie stark und kostbar dergleichen Eau des Barbades, zumahl das rectificirte, ausfalle.

Barbar, Barber, barbarisches Pferd, Fr. Barbe, oder Cheval barbe, heißt ein Pferd, das man aus der Barbarei und Africa bekommt. Diese Pferde werden, wegen ihrer Lebhaftigkeit und Hurtigkeit, (wie denn die africanischen, wie die Windspiele zum Jagen gebraucht werden,) vieleicht aber noch mehr wegen ihrer Seltenheit, sehr hoch gehalten. Man hält sie selbst in der Barbarei und Africa so hoch, daß man ihre Abkunft sehr sorgfältig aufzeichnet. Sie sind gemeiniglich von kleiner

Digitized by Google

kleiner Leibesgestallt, und von sehr geschlanken Füßen. Man bedienet sich ihrer sowohl zu Sattel- als Kutsch-Pferden, und man macht aus ihnen vortreffliche Spring-Hengste für die Stutereien. Damit man sie erkennen möge, so pflegt man in Frankreich, sonderlich den Kutsch-Pferden, eine Art von einem Barte von rothgefärbten Pferdehaaren unter die Kehle zu hängen. Die französischen Consuls, welche in den Städten der Barbarei residiren, schicken oft Züge von solchen Pferden, die entweder Standespersonen von ihnen verlangen, oder für ihre eigene Rechnung, nach Frankreich. Die Kenner aber halten nicht viel auf diejenigen, die durch diesen Weg kommen; maßen sich immer Auswurf oder Brack-Gut dabei findet, weil sich die Consuls, so gute Absichten sie auch dabei haben, dennoch gemeiniglich auf einen jeden Handel besser, als auf den Pferdehandel, verstehen; daher, wenn der König von Frankreich barbarische Pferde für seine Stutereien oder Ställe haben will, so trägt er deren Besorgung einem von seinen Stallmeistern auf, welcher gemeiniglich für einen Gesandten bei den africanischen Prinzen passiret, dem ungeachtet aber die gewöhnlichen Abgaben bezahlen mus. Diese Abgaben sind jedoch nicht allemahl gleich; und es werden oft große Betrügereien gespielt, ehe die Pferde an Bord sind, indem diese Barbaren nur die Europäer, die mit ihnen handeln, zu hintergehen suchen.

Barbe, Barme, L. Barbo, Barbus mysticatus, Barbulus, Mugil fluviatilis. Fr. Barbeau, Barbet, in Bordeaux Surmulet genannt, ist ein Fisch, der seinen Nahmen daher bekommen, weil er vorn am Maul 2 Floßfedern hat, die wie ein Knebelbart gestalltet sind. Es ist ein dicker und schuppigter Fisch, fast wie ein Karpf, welcher einen kleinen und spitzigen Kopf, dunkelbraunen Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißen Bauch hat, auch, nachdem er in guten nahrhaften oder schlechten Wasser stehet, oder zu seinem richtigen Wachstum und Alter

Digitized by Google

gelanget, groß, lang und dick, jedoch nicht leicht über 2 oder 3 Pfund, gemeiniglich aber nur eines Pfundes schwer, gefangen wird. Er hat einen gespaltenen Schwanz, und 6 Floßfedern, nehmlich 2 an den Kiefern, 2 am Bauche, eine am Ausgange, und eine auf dem Rücken. Er wird von einigen für einen Raubfisch gehalten, weil man kleine Fische in demselben gefunden, und er alles, was er erlangen und zwingen kann, verschlinget, auch sogar seines eigenen Geschlechts nicht verschonet; doch hat er keine Zähne, und nähret sich vom fetten Boden, Schlamm, Gras und Kräutern, Würmern, Wasserschnacken und Fliegen, wodurch er auch zur Sommerszeit mit der Angel vielfältig gefangen wird. Man hat die Barben zwar auch mit in den Teichen; sie sind aber nur ein Strohm-Fisch, und wachsen auch darinn besser, weil sie nicht nur frisch Wasser lieben, sondern sich auch gern in Tiefen, und unter den hohlen Ufern, auch zwischen den Steinen, aufhalten, da sie auch meist ihre Retirade im Winter haben.

Von ihrer Laichzeit hat man unterschiedene Meinungen. Einige behaupten, daß sie, Zeit ihres Lebens, nur dreimahl, als im 3ten, 4ten und 5ten Jahre, streichen, und fernerhin unfruchtbar bleiben. Andere aber meinen, daß sie, gleich andern alten Fischen, auch alle Jahre fort streichen; welches nun mehrere Untersuchung erfordert, indem man sie um des Streichens willen nicht in den Teich setzet, sondern in Flüssen fängt, und nur zum Wachsen in Teiche setzet. In den Flüssen aber ist nicht zu entscheiden, wie lange und oft sie laichen. Ihre Streich- und Laich-Zeit ist im März und April, da sie jedoch nach der Laichzeit sich bald wieder erholen, und im Junius, Julius und August ziemlich fett und wohlschmeckend werden. Im Herbst aber ist nicht viel daran, indem sie inwendig solchen Zwirn, wie die Krebse, bekommen. Es hat auch die Barbe unter allen Fischen diese besondere Eigenschaft, daß sie im Mai, und also

nach

Digitized by Google

nach ihrer Laichzeit, einen Auswurf von Geblüte hat, als ob sich die Natur von ihrem Laichen reinigen wollte, wie solches öfters also befunden worden; daher auch selbige zu solcher Zeit für ungesund gehalten werden, wie denn auch um diese Zeit ihr Fleisch weichlich, und nicht wie sonst, wohlschmeckend ist. Es wird auch der Barbe zugeschrieben, daß besonders in ihrem Fleisch eine innerliche vermischte Vielheit des Geblüts sich befinde, indem sich die Blutigel an sie machten, und sie ansaugeten, welche sie denn an den Steinen und tiefen kiesichten Gründen abzustreichen suche. Sie pflegt auch ihren Laich an den Steinen abzustreichen, und ist also ein ordentlicher Strohmfisch, zwar nicht in kleinen Bächen, sondern in großen Flüssen, als der Elbe, Oder, Saale, Weser, Main, Rhein, Neckar, u. d. gl. vielfältig zu finden; wovon die Fischer auch an solchen Ströhmen mit ihrem Zang vielen Profit machen.

Diejenigen Barben, die in steinigten und reinen Ströhmen gefangen werden, sind wohlschmeckend, leicht zu verdauen und saftig, und ihr Fleisch ist weiß und zart. Den Kopf hält man für das delicateste Stück; wiewohl sie dabei voller Gräten sind. Man hat von ihnen den alten Reim: Kuppenleber, Karpenzungen, Barbenmäulchen, die brachten mich um mein graues Gäulchen. Die Kälte können sie nicht wohl vertragen; daher sie im Winter allezeit matt, im Sommer aber frisch, rein und gesünder sind. Der Rogen dieser Fische soll stark laxiren, und wenn er häufig genossen wird, große Gefahr anrichten, daher er auch gemeiniglich weggeworfen wird.

GE. FRANCI obs. de ovis Barbi cometis noxiis, st. in den *Misc. Nat. Cur.* Dec. II, A. 1, Obs. 25.

J. E. v. S. (Jul. Ernst v. Schütz) Sendschreiben von der Schädlichkeit des Barbenfischrogens, st. in dessen oecouom. Bedenken r. IB. Chemn. 1760, 8. S. 63—68.

In Flüssen, wo man waten kann, werden die Barben unter den großen Steinen, und in den hohlen Ufern

Digitized by Google

mit den Händen erhascht. Sie graben an dem Gestade gern in die Erde, fast wie die Schweine, und bleiben oft so darinnen stecken, daß sie entweder ersticken, oder doch leicht gefangen werden. Mit Angeln werden sie folgendermaßen gefangen. Man nimmt Käse, und solche Würmlein, die sich am Wasser aufhalten, ihre Häuslein auf ihnen selbst tragen, und in dem Holz gefunden werden. Alsdenn nimmt man das Gelbe von drei Eiern, stößt alles dieses unter einander, als einen Teig; nimmt hernach Campher, einer Bohne groß, macht ihn klein, und thut ihn unter alle vorbemeldete Stücke. Wenn man nun angeln will, so stößt man, so groß als eine Erbse, davon an den Angel, in einem reinen Tüchlein. Mit Senkangeln pflegen diese Fische auch also gefangen zu werden. Man mus derer selben etliche auf einmahl legen, und sie müssen jede einen Daumen lang seyn. Diese Angeln werden an Fäden gebunden, ungefähr 2 Fuß lang, und statt des Köders thut man Regenwürmer oder kleine Fische daran. Nach diesem bindet man alle diese Fäden an eine lange Leine, 2 Fuß weit von einander; gehet sodenn an den Ort, wo man viele Barben vermuthet; bindet daselbst das Ende der großen Leine an einen Pfahl, oder Baum, oder großen Stein; nimmt diese Leine in die rechte Hand, und wirft sie, so weit als möglich ist, ins Wasser, da denn die Angeln untersinken. Hierauf läßt man sie so, bis des andern Tages früh, da man sie herausziehet, und die Fische, welche angebissen haben, losmachet. Der Ort, wo man Angeln eingelegt hat, mus von Baumwurzeln und Gras rein seyn, indem sonst die Fischerei fruchtlos abgehen würde.

Man richtet die Barben auf allerhand Arten in der Küche zu, als: trocken und blau gesotten, mit allerlei Brühen, gebacken, gebraten, oder gedämpft. Ihre Vorbereitung bestehet darinn, daß man sie reißet, und sodenn schuppet; diejenigen ausgenommen, die man trocken und blau sieden will; denn da werden sie nur

geriſſen,

Digitized by Google

gerissen, und, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten; hierauf wäscht man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, gießet Essig darüber, setzet in einem Kessel Wasser über das Feuer, und salzet dasselbe, und zwar so, daß zu 4 Pfund Barben 2 Händevoll Salz kommen. Wenn nun dieses Salzwasser siedet, so wirft man die Barben hinein, und läßt sie bei hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemerken, daß man, wenn sie bei hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben sind, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen und rein Papier darüber legen müsse, nur daß der Brodem nicht davon gehe; denn sobald dieses aus Versehen geschehen sollte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwarz. Bei dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie denn fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen.

Mit einer kurzen Brühe, und blau abgesotten, Fr. Barbeau au court-bouillon, & au bleu. Man nimmt eine gute Barbe, schuppet sie aber nicht ab, sondern leget sie in eine Schüssel, gießet siedendheißen Weineßig mit Salz darauf, kochet hernach in einem Fischkessel weißen Wein mit unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatennuß, Lorbeerblättern, großer Zwiebel, grüner Citronen, oder trocknen Pomeranzenschalen; wenn nun solches bei starkem Feuer kochet, so leget man die Barbe hinein; wenn sie darinn gar gekocht ist, nimmt man sie heraus, und richtet sie auf einer weißen Serviette trokken, mit grüner Petersilie oder Kresse belegt, an.

Mit einer gelben pohlnischen Brühe. Die Barben werden gehörig vorbereitet, und, gleich den vorigen, in Salzwasser gesotten; doch kann hier des Salzes weniger genommen werden. Inzwischen setzet man einen Topf mit Wasser oder Bouillon an das Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Borsdorfer Aepfel hinein, thut Semmelrinden, Ingwer und Pfeffer daran, und läßt es zusammen kochen. Wenn es genug gekocht hat, wird es durch ein Haartuch, oder in Ermangelung dessen, durch einen Durchschlag gestrichen, in eine Casserole geschüttet, und, wenn es sehr dick, Wein, aber nicht viel Essig, daran gegossen. Hierzu wirft man Butter, reingelesene große

Digitized by Google

Roſinen, abgezogene Mandeln, geſchnittene Citronenſchalen, ¼ Pfund Zucker, und etwa für 3 Pfennige Safran, läßt alles zuſammen wohl aufſieden, und leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dampfen müſſen. Bei dem Anrichten werden dieſe zierlich auf einer Schüſſel herum gelegt, über ſelbige ein wenig weißer Ingwer und Muscatenblühten geſtreuet, auch die Schüſſel im übrigen mit Gebackenem und Citronen garniret.

Mit einer ſchwarzen pohlniſchen Brühe. Man verfährt mit den Barben, wie bei vorigen; alsdenn ſetzet man Wein, Waſſer und Weineſſig zum Feuer, ſchneidet Zwiebeln und Rinde von Roggenbrod darein, ſchüttet Pfeffer und Ingwer darzu, und läßt dieſes alles mit einander kochen; reibet ungefähr für 1 Groſchen guten Pfefferkuchen in dieſe Brühe, ſtreichet ſolche hernach durch ein hären Tuch oder Durchſchlag in eine Caſſerole, macht braune Butter daran, und wirft noch ein Stück Butter, Citronenſchalen, Nelken und Zucker darein. Wenn ſolches kochet, quirlet man etwas Schweiß (Blut), von welchem Thiere es auch ſey, mit ein wenig Eſſig ab, gießet ihn hinein, und rühret die Brühe wohl um. Endlich leget man die Barben hinein, und läßt ſie ein wenig durchziehen. Bei dem Anrichten verhält man ſich, wie bei vorhergehenden, nur daß geſchnittene Citronenſchalen darüber geſtreuet werden.

Mit einer weißen Butterſoße. Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgeſotten worden, ſetzet man halb Waſſer und halb Brühe, darinnen dieſe Brühe geſotten, in einer Caſſerole über das Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muscatenblühten, Ingwer, und ein Stück Butter hinzu, und läßt es kochen. Ferner legt man eine ganze Zwiebel, etwas kleingehackte Peterſilie, und hernach die Barben in die Brühe, damit ſie etwas durchziehen. Hierauf ſchlägt man 3 Eierdotter in ein Töpfchen, gießet ein paar Tropfen Wein darzu, quirlet ſolche ganz klar, und gießet es unter die Brühe, die noch auf den Fiſchen, und hebet ſolche vom Feuer, ſonſt rinnen die Eier zuſammen. Bei der Anrichtung verhält man ſich, wie ſchon gemeldet; nur beſprengt man dieſe Fiſche mit ein wenig abgeklärter Butter.

Mit zerlaßener Butter. Man präpariret und ſiedet die Barben, wie ſchon gemeldet, richtet dieſelben an, beſtreuet ſie mit kleingehackter Peterſilie und Muscatenblühten, ſetzet ſie auf glühende Aſche, und gießet zerlaßene und abgeklärte Butter darüber.

Mit

Digitized by Google

Mit einer Capernsoße und Baumöl. Anfangs schuppet, reißet und schneidet man die Barben in Stücke, salzet selbige ein, und bäckt sie aus Schmalz, wie unten angewiesen werden wird, jedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet solches gleichfalls. Sodenn thut man ein wenig Brühe oder Petersilienwasser, nach diesem aber noch Wein, und etwas Lorbeerblätter, Ingwer, Pfeffer, und etliche ganze Zwiebeln dazu, läßt es durcheinander kochen, mischet eine Handvoll Capern darunter, leget die Barben, nebst zerschnittenen Citronenschalen und Scheiben hinein, und läßt solches wieder kochen. Endlich schüttet man ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten, statt der Butter, Baumöl in die Brühe, läßt selbige abermahl noch einen Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlich, die Fische an.

Mit saurer Fricassee und gerösteter Semmel. Die Barben werden, wie vorige, gesotten; inzwischen thut man Eierdotter in ein Töpfchen, schüttet eine Messerspitze rohes Mehl hinzu, gießet ein paar Tropfen Essig darein, und quirlet es klar; hernach mischet und rühret man halb Essig und halb Brühe, darinn die Fische gesotten worden, unter die Eierdotter, thut Pfeffer und Ingwer hinein, und setzet solches mit dem Töpfchen in das Kohlenfeuer, wobei es denn immer gerührt werden muß. Endlich leget man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wieder solange, bis es siedet. Ist es nun dick, so gießet man einen Eßlöffelvoll kaltes Wasser hinein, damit die Eier nicht zusammenlaufen können, richtet die Barben gehörig an, und gießet diese Brühe darüber; da denn endlich würflicht geschnittene und fein goldgelb in Butter geröstete Semmel zugleich über die Fische gestreuet wird.

Die Barbe zu backen. Nachdem die Barben geschuppt und gerissen sind, werden sie über und über gekerbet, alsdenn in Stücke geschnitten, und eine Stunde in Salz geleget. Sodenn läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, trocknet die Barben ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, wirft sie in das heiße Schmalz, und bäckt sie fein goldgelb aus. Hat man nun grüne, sauber gelesene, gewaschene und wieder trocken gewordene Petersilie auch aus diesem Schmalz gebacken, so werden die Fische ordentlich angerichtet, und mit gedachter Petersilie bestreuet.

Barben auf dem Rost gebraten, Fr. Barbeaux grillez. Man schuppet die Barben ab, nimmt sie aus, schneidet sie hin und her an den Seiten ein, reibet sie mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit Salz, und bratet sie darnach auf dem Rost.

Digitized by Google

Wenn solches geschehen, bereitet man eine weiße Soße mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, zwo Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel, und etwas Mehl, damit die Soße ein wenig dicklich werde, gießet ein paar Tröpfen Wasser und einen Löffelvoll Weineßig hinzu, rühret die Soße immer um, bis sie dicklich genug, und schüttet sie darauf über den Fisch.

Barbe in der Casserole, oder gedämpft, Fr. Barbeau en Casserole, ou à l'Etuvée. Man macht die Barbe gehörig zurecht, siedet sie darauf in einer Casserole mit Wein, frischer Butter, Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn sie gar ist, nimmt man ein Stück Butter, wendet selbige im Mehl um, und thut sie zur Soße, damit dieselbe dadurch dicklich werde. Einige laßen auch das Stück Butter nebst dem Mehl zuvor braun braten, und thun solches hernach dazu. Darauf leget man sie in eine Schüssel, und richtet sie mit Citronenscheiben am Rande der Schüssel an. Andere sieden die Barbe nach vorgemeldeter Art, und thun alsdenn anstatt der Butter ein Ragout dazu, welches von Champignons, Trüffeln, Morcheln, Artischockenboden, Salz, Pfeffer, frischer Butter, Fischbrühe, oder Brühe von Zwiebeln, bereitet worden.

Potage von Barben. Nachdem die Barben in heißem Wasser sauber gewaschen, und in eine Casserole gelegt worden sind, gießet man Wein daran, macht ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stück Butter zurecht, und schüttet, wenn sie braun worden, einen Löffelvoll Fischbrühe daran, thut diese braune Brühe zu den Barben in der Casserole, würzet sie mit Salz, Pfeffer, Peterfilie, kleinen Zwiebeln, einer grünen Citronenscheibe, guten Gewürzen und feinen Kräutern, und läßt sie bei gelindem Feuer gar kochen. Hierbei ist aber wohl zu merken, daß man, ehe die Fische gekocht werden, die beiden besten von selbigen ganz hineinlegen, die andern Fische aber in Stücke zerschneiden, und auf solche Art kochen müsse. Wenn solches geschehen, kann man ein Ragout von den Lebern der Barben auf folgende Weise bereiten. Man thut kleine Champignons und einige Trüffeln, in Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Butter in eine Casserole, gießet etwas Fischbrühe daran, leget ein Bündchen feine Kräuter dazu, läßt es gelind kochen, fettet es wohl ab, läßt hernach Semmelrinden in der Potageschüssel gelind aufschwellen, leget die zwei ganzen Fische darauf, beleget die Potage mit Fischstücken, thut die Barbenleber in das Ragout von Champignons, läßt sie darinn einmahl aufkochen, macht das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklich, schüttet es darüber, und richtet es warm an.

Digitized by Google

Barbe, eine Art Pferde; siehe Barbar.

Barbe oder Sousbarbe de cheval, ist das äusserste Theil von dem untersten Kinnbacken des Pferdes, auf welchem die Kinnkette lieget.

Barbe, Barbet, ein Stück des Kopfputzes der Frauenzimmer, welches sie an ihren Kopfzeugen oder Coeffüren vorn herunter bis zum Kinn, oder auch gar unter demselben herabhangend oder zusammengebunden tragen. Die kostbarsten sind die Barbes en blonde, und die von Pointes d'Alençon. Man findet sie bei den Galanteriehändlern. In der Genfer Policeiordnung von 1747, sind alle Barben an Kopfzeugen verboten. Das teutsche Wort Barbenhäubchen beziehet sich ebenfalls hierauf.

Barbe de bouc, siehe Bocksbart.

Barbe des Capucins, eine Art Nelke, s. unter Nelke.

Barbe de chevre, siehe Geißbart.

Barbeau, siehe Barbe.

Barbelet, ein Werkzeug, welches zu Verfertigung der Angelhaaken gebraucht wird, und an die Werkstatt bevestiget wird.

Barber, eine Art Pferde; siehe Barbar.

Barbes, oder Barbillons, ist der Wachstum des überflüßigen Fleisches, welches in dem Canal oder Höhle des Pferdemaules unter der Zunge hervorkommt.

Barbet, ein Fisch; siehe Barbe.

Barbets, heißen auch bei den Franzosen eine Art zottichter und mit langen Ohren versehener Wasser- und Jagdhunde. Siehe unter Hund.

Barbette, Pilosella; siehe Mausöhrlein.

Barbillon, eine junge Barbe; siehe Barbe.

Barbillon, oder Dardillon, ein Wiederhaaken, das ist, die kleine Zunge des Haakens, welche den Fisch verhindert, sich wieder loszumachen. Barbillonner, dem Haaken in einer gehörigen Entfernung von der Spitze den Einschnitt zum Wiederhaaken geben.

Barbieren, Bartscheeren; siehe Bart.

Digitized by Google

Barbote, Barbotte, L. Barbota, Fr. Barbote, ist ein kleiner, runder und langer Teich- oder Fluß-Fisch. Er pflegt gern in trüben Wassern zu wühlen, und ist ungefähr auf $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, und fast so dick, wie der Rouget, welcher ein röthlicher Seefisch ist. Der Kopf ist dick, und die Zähne sehr klein. Am untersten Kiefer hat er einige kurze Bärte. Er lebet vom Schlamm und Schaum. Sein Fleisch ist weich, und etwas schleimigt; jedoch sehr gut und delicat zu essen. Er führet viel Oel und flüchtiges Salz, reiniget das Geblüt, und treibet den Harn. Die Eier dieser Fische sind zu nichts nütze; hingegen werden die Barboten an sich selbst 1) mit einem Ragout, 2) in der Casserole, 3) als Fleisch- und Fastenspeise, zugerichtet.

Barbotten, als ein Ragout, Fr. Barbotes en Ragout. Man wäscht den Schleim der Barbotten mit heißem Wasser ab, wendet sie darnach in Mehl um, und bäckt sie in Butter; leget sie darnach in eine Schüssel mit brauner Butter, Mehl, und geschmolzenen Sardellen, passiret sie darinnen, würzet sie mit Salz, Muscatennuß, einer kleinen Zwiebel, Capern und Pomeranzensaft, oder mit unreifen Weinbeersaft; garniret sie darauf mit Petersilie und Citronenscheiben, und richtet sie an.

Barbotten in der Casserole, Fr. Barbotes en Casserole. Man reiniget die Barbotte von ihrem Schleim, behält die Leber davon besonders, passiret die Fische in einer Casserole mit brauner Butter, thut sie hernach in eine Terrine mit eben der Butter, ein wenig geröstet Mehl und weißen Wein, würzet sie mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, einem Bündchen feiner Kräuter, und einem Stück grüner Citrone; bereitet darauf ein Ragout von den Lebern der Fische und Champignons, mit eben der Brühe, worinn die Fische gekocht sind, garniret damit die Fische, und thut, bei dem Anrichten, Citronensaft dazu.

Barbotten an Fleischtagen, Fr. Barbotes en gras. Wenn man den Schleim mit heißem Wasser abgemacht hat, so nimmt man sie aus, behält die Lebern besonders, leget sie darauf in eine Casserole, mit halb-dicklicher Brühe von Kalbfleisch, gießet zwei Gläser Champagnerwein darauf, würzet sie mit Salz, Pfeffer, Nelken, großen Zwiebeln, grüner Citrone, Peterlie und feinen Kräutern; passiret darauf Champignons und Trüf-

Digitized by Google

fein mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießet Brühe daran, settet es wohl ab, und macht es mit Kalbfleisch- und Schinkenconlis dicklich, und thut die Lebern von den Fischen dazu; ziehet alsdenn die Fische aus ihrer Brühe, worinn sie gar gekocht sind; leget sie in eine Schüssel, schüttet das Ragout, welches einen guten und scharfen Geschmack haben muß, über die Fische, und richtet sie warm an. Auf eben die Weise werden sie auch an Fasttagen (en maigre) zugerichtet. Denn man macht nur eine Brühe von brauner Butter, gießet, statt der Brühe von Kalbfleisch, Fischbrühe daran; zu dem Ragout gießet man auch Fischbrühe, und macht es mit einem Coulis an Fasttagen, z. E. mit dem Krebs-Coulis, dicklich.

Barboteur, Barboteux; siehe Ente.

Barbotina, wird der Wurmsaame genennet, wenn er, seiner Bitterkeit wegen, mit Zucker überzogen ist. Etliche nennen auch den Stabwurzsaamen also; s. Cypressenkraut.

Barbouchet, der Bart bei Pferden; siehe unter Bart.

Barbue, siehe Plattfiß oder Halbfisch.

Barbus, siehe Barbe.

Barcallao, ist ein spanisches Wort, und im Französischen Baccala oder Bacaliau, welchen letztern Nahmen insonderheit die Biscayer dem Fische geben, der sonst bei den Franzosen am gewöhnlichsten Morue, und im Teutschen Bolch oder Kabliau heißt. Der von den Spaniern sogenannte Barcallao, ist eine Art von Laberdan oder Kabliau, welcher im Südmeere, besonders an den Küsten von Chili, und der Insul Ivan Fernandez, gefangen wird. Siehe Kabliau.

Barcan, siehe Bercan.

Barch, Barck, heißt soviel als Sau, Schwein; davon an seinem Orte.

Barchent, Parchent, Barchet, Barchent-Zeug, L. Tela gossypina, oder Pannus Nytinus, Fr. Futaine, Ital. Fustagno, ist eine Gattung Zeuges, welcher auf einer Seite wie gekreuzt zu seyn scheint, und einige Verwandtschaft mit dem Basin oder Cannefas hat, wiewohl er nicht so fein ist. Es unterscheidet sich der Barchent,

1) durch

Digitized by Google

1) durch die Materie, von Leinwand und Schafwollenen oder Camelhärnen Zeugen. Denn kein Barchent kann ohne Baumwolle seyn, als welche die Hauptmaterie des Barchents ist; der folglich ein baumwollenes Gewebe ist, welches sich auch die Barchentweber an denjenigen Orten eigentlich allein vorbehalten, wo sie sich von den Lein- und Zeugwebern genau unterscheiden, eine eigene Innung machen, und diese den leztern den Barchent verwehren. Wie denn der eigentliche Schnur- und Kleider-Barchent nur aus Baumwolle bestehen soll, obgleich der Bett-Barchent zum Einschlagen auch leinen Garn hat; weshalb auch der B. unter die gemengte Leinwand gerechnet wird. Da man aber auch andere baumwollene Gewebe hat, die sowohl dichter als lockerer Leinwand gleichkommen, wie denn Nesseltuch, Cotton, u. s. w. lauter baumwollenes Gewebe ist: so wird b. B. auch von andern Zeugen, 2) sonderlich durch die Dichtigkeit, und weil er zwar ungemodelt, jedoch dem Zwillig ähnlich gemacht wird, unterschieden; da hingegen alles andere baumwollene Gewebe gleich locker, und nur wie schlechte Leinwand mit zwei Schämeln, ungeköchert gemacht ist. Er ist übrigens unter sich selbst auch, seiner Breite, Farbe und Güte nach, unterschieden. Es giebt z. E. weißen und buntgestreiften, doppelten und einfachen, Bett- und Futter-Barchent. Ja heut zu Tage verarbeitet man auch das rothe türkische Garn in den Barchent. Der Barchent, mit einer Kette von Leinen gewebt, ist dauerhafter, als der von purer Baumwolle, und wird am meisten zu Bettzeugen gebraucht. Die ordinairen sind blau-, und die feinen roth-gestreift. Mehrere verschiedene Arten von Barchent, sonderlich in Augspurg, sind: 1) ¾ Elle, der bald extrafein, bald Cron, bald verfallene Cron, bald ordinairer, ist; 2) 9 Eller, 4 Eller; 3) gebleichter ¼ breiter; 4) Trauben zu 39 Ellen; 5) W. oder Weh, zu 38 Ellen das Stück; 6) Schnürtuch; 7) schmale Barchente; 8) Kaufbeurische Barchente.

In

Digitized by Google

In Schwaben, und sonderlich ehemahls in Augspurg, (denn itzt ist mehr der Handel daselbst, als die Manufactur) wurde diese Waare vor andern gemacht, und war eine der neuern Arbeiten der sogenannten Schwabenweber, welches eine uralte Art unserer teutschen Zeugmacher, die in den Reichsstädten noch floriret, und in Schwaben florirt hat, ehe noch die niederländischen eigentlichen Zeugmacher hereingekommen. Es war, wie gesagt, eine ihrer neuern Arbeiten, inmaßen sie ehemahls und anfänglich nur schafwollene Zeuge machten. Als aber die Baumwolle über Italien durch die Handlung in diesen Gegenden vor andern am ersten bekannt wurde, so wurde daselbst der Barchent auch am ersten in Teutschland gemacht. Weil sich nun dieses Zeug wohl färben läßt, zugleich aber warm ist, und ehrbar stand, so wurde solches gar bald nicht nur mit Leinwand mutiret, sondern auch, sonderlich dem Landvolke, da es wohlfeil ist, angenehm, und also dessen Verfertigung weit ausgebreitet. Sonderlich aber floriret das Barchentweben in Kempten, Kaufbeuern, und andern Orten in Schwaben; wie auch in Franken, in der Grafschaft Henneberg, besonders zu Suhl und Meinungen; ferner im Erzgebirge, besonders zu Chemnitz, Oederan, Ernstthal, Hohenstein, Frankenberg, Glaucha ꝛc. im Vogtlande; in Meissen, als zu Mittweida, imgleichen in der Lausitz, zu Bautzen; nicht weniger in Schlesien um Reichenbach und Strehle. Auf der langen Bühle zu Peterswalde wird Barchent von besondern Webern, die aber auch Kannefas machen, gewebet. Der feinste B. ist der sogenannte Augspurger. In den Manufacturen zu Troyes und Champagne, und den umliegenden Gegenden dieser Stadt, wird viel härener Barchent von allerhand Gattung gemacht, welcher in dem Königreiche sehr stark verthan, und auch ein Beträchtliches davon an die Ausländer verschickt wird. Diese Fabrik von Troyes hat von so großer Wichtigkeit für den Handel geschienen, daß sie zu einem Reglement Anlaß gegeben, welches besonders für sie im Jänner 1701 ausgefertigt worden. Barchente mit Gerstenkörnern nennet man diejenigen, auf welchen der Weber gewisse Erhöhungen eingewirkt hat, die den Gerstenkörnern ziemlich gleich sind. Die Stücke davon sind 20 Ellen lang, und ⅔ breit. Zu Lyon ward schon gegen das Jahr 1580 die Barchent- und Kannefas-Fabrik angelegt.

Der Barchent dienet zu Camisölern, Röcken, Hosenfutter, zu den durchstochenen Weibermützen, und insonderheit

Digitized by Google

insonderheit Matratzen damit zu überziehen; wovon der stärkste Verbrauch geschiehet, besonders mit dem härenen. Zu Amsterdam verkauft man zwo Gattungen Barchente; einige, welche man Overkerkers mit der Avone; andere, welche man Doppellöwe heißt.

Königlich Preußische Kanneſas- und Barchent-Ordnung für Reichenbach, d. d. 1749, d. 28 Aug. ſt. in der Samml. ſchleſ. Ordn. v. J. 1742, fgg. S. 539.

Von der Schorndorfer Barchent-Fabrique, ſ. das 5te St. der Betrachtungen über landwirthſchaftl. Dinge in dem Herzogthum Würtemberg, Stutg. 1768, 8. S. 492, f.

Barcone, iſt ein mittelmäßiges, etwas kurzes, aber weitbäuchiges Fahrzeug, auf dem mittelländiſchen Meere gebräuchlich, worauf man Korn, Holz, Salz und andere Victualien, von einem Orte zum andern führet.

Bardana, Lappa; ſiehe **Klettren**.

Bardane, (Herbe à la), Petaſites, ſiehe **Peſtilenzwurz**.

Barde, nennen die franzöſiſchen Köche breite dünngeſchnittene Stücke Speck, welche ſie um ein Stück Fleiſch oder Geflügel, ſtatt des **Spickens**, ſchlagen, damit erſteres während dem Braten über dem Feuer nicht zu trocken oder gar verbrannt werde. Die Handlung ſelbſt heißt Barder.

Bardelle, iſt eine Art Sattel von Leinwand, mit Stroh ausgeſtopft, welchen die Italiener bei den jungen Füllen brauchen, wenn ſie dieſelben den Trab lehren. Diejenigen, die darauf reiten, werden Cavalcadours oder Scozone genennet.

Bardenwurzel, Lapathum acutum; ſ. **Lendenkraut**.

Barder, ſiehe Barde.

Baroll, ſiehe Barrel.

Baret, Fr. Barette, heißt im allgemeinen Verſtande alles, womit man ſich das Haupt bedecket, und welches kein Hut iſt; z. E. eine Mütze, Kappe, Haube ꝛc. Der **Baretkram** oder **Baretwaarenhandel**, Fr. Bonneterie, begreift allerlei Arten von tuchenen oder wollenen Kopfbedeckungen, desgleichen Strümpfe, Handſchuhe, Socken,

Digitized by Google

Socken, Camisöler, Hemden, Unterhosen, und andere dergleichen gewirkte oder gestrickte Arbeit von Seide, Wolle, hanfenen und flächsenen Garne, Camel- und Biber-Haaren, Baumwolle und andern solchen Materien. In Frankreich ist unter den dasigen Baretkrämern oder Baretmachern, Fr. Bonnetiers, einiger Unterscheid, indem es allda eigentlich zweierlei Arten davon giebt. Die einen, welche eben von diesem Handel den Nahmen der Bonnetiers oder Baretkrämer angenommen haben, machen und verkaufen seidene, wollene, baumwollene und zwirnene, gestrickte und gewirkte, wie auch viereckige, Barets von Tuche, zum Gebrauche geistlicher und weltlicher Personen. Die andern, welche die Krämer sind, und absonderlich die sogenannten Marchands du Palais, machen und verkaufen allerhand Barets auf englische und pohlnische Art, von Brocat, Sammet, Taffet, Leinwand, und mit Rauchwerk. Die Baretkrämer in Teutschland stimmen demnach mit denen in Frankreich nicht völlig überein, sondern machen nur eine Classe unserer Mützenmacher aus, indem sie sich endlich in die Kürschnerarbeit meistens eingeflochten haben, und folglich zugleich Kürschner, oder Rauchmützenmacher, imgleichen Hutstaffirer sind; da hingegen andere Manns- und Weiber-Mützen von allerhand unzünftigen Mützenmachern, Galanteriekrämern ꝛc. gemacht und verführet werden.

Barfouls, ist eine Gattung Zeug, der im Königreiche Canter, welches an den Ufern des Flusses Gambir liegt, gemacht wird. Die Barfouls dienen den Negern zu Kleidungen, die sie Pagues nennen. Sie treiben auch damit einen großen Handel mit den Europäern, welchen selbige gegen Stangen Eisen verkaufen.

Barge- oder Berge-Geld, L. Salvationis pretium, Fr. Droit de Sauvage, wird das Abfindungsgeld genennet, welches die Schiffleute und Eigenthumsherren für die durch Schiffbruch verunglückten und ans Land gewor-

Digitized by Google

gewaſſerten Güter der Obrigkeit eines ſolchen Gebietes als ein Abzug- oder Berge-Geld entrichten müſſen. Wiewohl es Andere lieber Barque- oder Barken-Geld, desgleichen Fähr-Recht, nennen wollen. An einigen Orten aber iſt in ſolchem Falle das Schiff mit allen Gütern, nach dem Fahr- und Grundruhr- oder Strandrechte, verloren.

Unter eben dieſer Benennung Barge- oder Berge-Geld, Fr. Sauvage, Frais de Sauvage, Holl. Borgloon, verſtehet man auch das Geld, ſo denen gegeben wird, die etwas von den Gütern eines zerſcheiterten Schiffes aufgebracht, in Verwahrung genommen, und mithin gerettet haben.

Barges, L. Naviculæ Anglorum vectoriæ; ſo nannte man vormahls die Barquen; welches Wort denn in England noch hier und da beibehalten, und ſonderlich den Kähnen und Luſtſchiffen auf der Themſe, und andern Flüſſen, gegeben wird.

In Frankreich giebt man dieſe Benennung kleinen Fahrzeugen, die in der Mündung der Loire gebraucht werden.

Barguigner, heißt, bei den Franzoſen, um eine Sache Pfennig auf Pfennig, oder von Kreuzern zu Kreuzern, handeln, und alſo zwar immer mehr, jedoch nicht gar viel auf einmahl, bieten; oder auch über die Wahl oder den Preis einer Waare ganz unſchlüßig ſeyn. Bei den Italienern brauchet man dieſes Wort, um dadurch anzuzeigen, daß man auf Ziel und Credit verkaufet.

Bariga, nennen die Portugieſen, welche in Oſtindien mit Seide handeln, die geringſte Sorte Seide; die feinſte aber wird Cabeca genannt. Siehe dieſes Wort.

Bariga de More, iſt eine Art von Seide, welche die Holländer auf den Schiffen der Compagnie aus Oſtindien bringen.

Barigue, eine Fiſchreuſe von kegelförmiger Geſtallt, womit in der Garonne Lampreten gefangen werden.

Baril,

Digitized by Google

Baril, ist ein kleines Gefäß in Gestalt einer Tonne, Wein-Essig, Agrest, Oliven ꝛc. darein zu thun. Das Verkleinerungswort davon ist Barillet. Siehe auch Barrel.

Barille, Fr. Baril, ist das andere von den Maaßen, dessen man sich zu Florenz zu den flüssigen Sachen bedienet. Man mus 3 Barilles zu einem Star, und 20 Flasques oder Flacons zu einem Barille haben.

Barille, ist eine Art von Sode, die man in Spanien aus verbrannten Kräutern macht. Man nennt sie auch im Französischen Fource. Sie wird mit zum Seifenmachen gebraucht; ist aber nicht so gut, als die levantische Asche.

Barillenbaum, siehe Armeniaca.

Barioste. In Gascogne wird ein Stück Holz so genennet, welches hinten auf die kleinen Fahrzeuge, Filadieres genannt, gesteckt, und ihre Streichwathe zu halten gebraucht wird.

Bariquault, wird im Französischen bisweilen von gewissen kleinen Fässern oder Tonnen gesagt, deren Größe nicht bestimmt ist. Auch sagt man, ein Bariquault Zucker, ein Bariquault Schwefel, u. s. w. anstatt ein Fäßlein voll solcher Waare.

Barique oder Barrique, heißt bei den Franzosen eine Tonne oder ein großes Faß, worein man unterschiedene Waaren, vornehmlich Wein oder Branntwein, thut. Vier Bariquen Wein machen zu Paris 3 Muids, zu Bourdeaux eine Tonne, oder 6 Tiersons, und in Anjou 2 Pipen. Die Barique enthält 210 Pariser Pintes, oder $26\frac{1}{4}$ Septiers. Dieses kommt auf 360 holländische Pinten. Obschon die Branntweine in Fässer von unterschiedener Größe gethan werden, die man Pipen, Stücke, Bottes, u. s. w. nennet, welche zu 60 bis 90 Verges oder Veltes enthalten: so werden dennoch diese unterschiedene Fässer zur Zeit des Verkaufs allein auf Bariquen reducirt; und diese Bariquen werden also geschätzt, daß sie nach Verschiedenheit der Oerter mehr

Digitized by Google

oder weniger Verges in sich halten. Zu Rochelle, Cognac, in der Insul Rhe, und im ganzen Ländchen Aunis, sowohl als zu Embden in Friesland, hat die Barrique 27 Verges; zu Nantes und an verschiedenen Orten in Bretagne, und in Anjou, 29 Verges; zu Bourdeaux, und an vielen Orten in Guienne, zu Bayonne und in der Gegend da herum, 32 Verges; zu Amsterdam und in ganz Holland, wie auch zu Hamburg und zu Lübeck, 30 Verges. In England hat die Barique Wein oder Branntwein 63 Galons; jeder Galon macht 4 Pintes Pariser Maaß, dergestallt, daß die Barique Wein oder Branntwein in England 252 Pariser Pinten seyn muß. Das Laberdanöl wird in Bariquen oder Stückfässer gethan, und diese Fässer halten gemeiniglich 4 bis 500 Pfund, sogar bis 520. Die Sardellen, und das Oel, so davon kommt, werden auch in Bariquen gethan. Der Rogen oder die Eier von den Makreien, womit auf den Küsten von Bretagne ein großer Handel getrieben wird, werden gleichfalls in Bariquen gethan. Siehe auch Faß.

Barke, L. Navis actuaria minor, Fr. Barque, eine Art von Fahrzeugen oder kleinen Schiffen, welche sehr auf der mittelländischen See, und auch bisweilen auf großen Flüßen, gebrauchet werden. Sie dienen gemeiniglich, Kaufmannsgüter oder Victualien über zu bringen. Es gehet mit Segel und Ruder, und wird gemeiniglich nur mit 6 Mann regieret. Diejenigen Barken, deren man sich auf dem mittelländischen Meere bedienet, haben, nebst dem großen Maste noch einen Besan- und Fockenmast, und führen bis 200 Tonnen. Die Griechen nennen sie Scitie, und die Türken Setie.

Barken-Austern, siehe unter Auster.

Barke, (Advis-) Fr. Barque d'avis, heißt diejenige, worauf man einem entfernten Schiffe, oder von einem Schiffe zum andern, Nachricht überbringet.

Barke-Geld, siehe Barque-Geld.

Barme, ein Fisch, siehe Barbe.

Barmen,

Digitized by Google

Barmen, Bier- oder Wein-Barmen, werden an einigen Orten, sonderlich im Frankenlande, die Bier- und Weinhefen genennet, welche die Branntweinbrenner, Destillateurs, desgleichen die Bäcker, zu geschweigen dessen, daß man sie auch sonst in der gemeinen Wirthschaft, ja zum Brauen selbst nöthig hat, brauchen. Siehe Bier-Hefen, und Wein-Hefen.

Barocco, siehe Baroque.

Barometer, oder das sogenannte **Wetterglas**, Barometrum, Barolcopium, Fr. Baromètre, ist ein Instrument, welches, vermittelst des darinn in die Höhe steigenden oder fallenden Queckſilbers, die Veränderungen in der Schwere oder Leichte der Luft, folglich auch das bevorstehende Wetter, anzeiget. Es wird von dem Erfinder auch die torricellianische Röhre genennet, und bestehet aus einer, auf einem Brettgen vestgemachten, gläsernen mit Queckſilber gefüllten Röhre, die oben zugeschmelzt wird, unten aber offen bleibt, und etwa 3 bis 4 Schuh lang ist. Unten kann dieselbe auf verschiedene Art gebildet seyn. Das gewöhnlichste ist, daß die Röhre daselbst ungebogen wieder ein wenig in die Höhe läuft, woselbst sie aber eine etwas größere kugelförmige Weite bekommt, die sich wieder in ein ganz dünnes Röhrlein verlieret, welches oben eine kleine Oeffnung hat.

Die bisherige Erfahrung hat zwar gelehret, daß das Queckſilber seine Höhe in der Wetterglasröhre verändere; aber auch dabei gezeigt, daß es gewöhnlich 27 Zoll und 6 Pariser-Linien hoch stehe, und nicht über 32 Zoll hoch steige. Demnach braucht die gläserne Röhre höchstens etwa eine Länge von 40 Zollen.

Wenn sich über das Queckſilber gar keine Luft setzen, dasselbe aber seine gehörige Höhe erreichen soll: so muß man verschiedene Handgriffe bei Anfüllung der Röhre mit Queckſilber beobachten, die sich nach der verschiedenen Einrichtung der Barometer selbst richten. Die erste Art ist, wenn man eine ganz enge Röhre nimmt,

Digitized by Google

welche sich in eine andere, die weiter ist, hineinstecken und noch bequem darinnen herumdrehen läßt. Zuerst nimmt man die engere Röhre allein, und steckt das untere Ende derselben in ein Gefäß voll Queckſilber, ſauget oder ziehet mit dem Munde aus dem obern Theile die Luft heraus; ſo wird etwas Queckſilber in die Röhre hinauf ſteigen. Um dieſe Röhre aus dem Gefäß voll Queckſilber wieder herausziehen zu dürfen, läßt man das obere Ende derſelben mit der Zunge bedeckt, verſchließet indeſſen das untere mit dem Finger, und drückt hernach auch das obere Ende mit dem Finger zu; ſo läuft das Queckſilber nicht aus der Röhre heraus, die Röhre hingegen kann nunmehr aus dem beſagten Gefäß herausgezogen werden. Nunmehr kann man den Finger von dem obern Ende der Röhre wieder hinwegthun, und dieſe engere in die obenerwähnte weitere Röhre hineinſchieben. Hierauf drehet man beide in einander ſteckende Röhren ſo, daß das untere Ende nunmehr das obere wird. Nun kann man auch dieſes Ende derſelben eröffnen; ſo wird das Queckſilber aus der engern in die weitere Röhre hinunter rinnen. Dieſes wird deſto beſſer geſchehen, wenn man die Röhre ein wenig ſchräge hält; denn da wird das Queckſilber deſto gemächlicher hinunter gehen, auch nicht ſo leicht Luft darzwiſchen kommen. Geſchähe es aber dennoch, wie denn auch die Luft gar gern zwiſchen der Röhre und dem Queckſilber hangen bleibt: ſo kann man die engere Röhre durch das Queckſilber hindurch ſtoßen; und wenn man damit an die Seiten fahren will, die weitere Röhre ein wenig darnach biegen, und durch das Umdrehen derſelben erhalten, daß eine Luftblaſe von dem Queckſilber nach allen Seiten gedrückt und mit andern kleinern Bläschen vereiniget werde, je nachdem man bald die eine Seite, bald die andere, durch das Drehen zur obern macht; indem die leichtern flüßigen Materien von den ſchwerern allezeit nach dem obern Ort gedrückt werden. Die zweite Art kommt

mit

Digitized by Google

mit der vorigen überein, nur mit dem Unterscheid, daß man sich, statt der engern Röhre, des Stech-Hebers bedienet; dieser ist bequemer, weil man damit viel Quecksilber auf einmahl ausheben kann. Die dritte Art, wobei man einen gläsernen Trichter, der unten mit einem zarten oder Haar-Röhrlein versehen ist, brauchet, schickt sich nicht so bequem, weil sich bei der zweiten Art, durch das Schiefhalten der Röhre das gemächliche Hinunterrinnen befördern läßt. Man kann aber auch der vierten und einfachsten Art sich bedienen: wenn man eine gläserne Röhre nimmt, deren eines Ende zugeschmolzen ist, in dieselbe einen Eisendrath steckt, und in die schräggelegte gläserne Röhre das Quecksilber ganz sanft hinunter rinnen läßt; denn der Drath kann hernach hinauf und hinunter, hin und her auf alle Seiten, besonders vermittelst des Biegens und Herumdrehens der Röhre, gebracht werden, daß also alle Luftbläslein sich vereinigen, und als Eine miteinander oben hinaus fahren.

Wenn man nach dem vorhergehenden bloß eine gerade gläserne Röhre mit Quecksilber angefüllt hat, so bedecke man nun die Oeffnung mit dem Finger, kehre sie um, und stelle sie auf solche Art in ein weites hölzernes Gefäßlein, welches gleichfalls schon mit Quecksilber halb angefüllt ist. Hierbei wird man bemerken, daß das Quecksilber bis auf die oben bemeldete Höhe, die es gewöhnlich zu haben pflegt, in der Röhre herunter falle. Besagtes Gefäßlein mus vest verwahrt werden, damit man bei dem Hin- und Hertragen des Barometers nichts von dem Quecksilber verschütte, weil die Luft durch das Holz hindurch gehen kann. Die Weite oder der Raum des Gefäßleins mus darnach eingerichtet werden, daß das Steigen und Fallen des Quecksilbers in der Röhre merklich ausfalle und abgemessen werden könne. Wäre nun dieses Gefäßlein enge, so würde auch das Quecksilber darinn merklich abnehmen oder fallen, wenn es in der Röhre steigt, und im Gegentheil

Digitized by Google

merklich steigen, wenn es in der Röhre fällt. Man nehme z. E. an, die Luft werde leichter, das Queckſilber in der Röhre falle, in dem hölzernen Gefäßlein hingegen ſteige es; ſo iſt, da flüßige Materien nach ihrer Höhe drucken, leicht zu begreifen, daß z. E. eine Linie Queckſilbers aus der Röhre nicht herunter fallen könne, wenn das Steigen deſſelben in dem Gefäßlein 1 Linie beträgt; da die in dem leztern um 1 Linie vermehrte Höhe Queckſilbers, einer 1 Linie hoch ſtehenden Queckſilberſäule in der Röhre das Gleichgewicht geben und ſolche darinn zurück halten mus. Man nehme die vorige Abnahme der Luftſchwere, hingegen ein doppelt ſo weites Gefäßlein als zuvor an: ſo wird die vorige Menge des herunterfallenden Queckſilbers in dieſem nur halb ſo hoch ſteigen, als in dem vorigen noch einmal ſo engen Gefäßlein, und alſo auch nur $\frac{1}{2}$ Linie Queckſilbers in der Röhre zurückhalten können. Das richtigſte und füglichſte alſo iſt, dem Gefäßlein eine ſo große Weite zu geben, daß ſoviel, als Queckſilber bei deſſen tiefſten Stand in der Röhre in das Gefäßlein hinunter fällt, bei deſſen höchſtem Stand hingegen aus dem Gefäßlein in die Röhre zurücktritt, wegen der Weite dieſes Gefäßlein nicht hinlänglich ſey, eine merkliche Zu- oder Abnahme in Anſehung der Höhe des darinn befindlichen Queckſilbers zu verurſachen. Berechnet man nun eine ſolche Säule Queckſilbers, die den Raum zwiſchen deſſen höchſten und niedrigſten Stand in der Röhre ausfüllt: ſo wird man, da die ganze Höhe oder Länge davon nicht leicht über 2 Zolle beträgt, finden, daß das Gefäßlein nur ſiebenmahl weiter ſeyn dürfe, als vorbemeldeter Raum ausmacht; indem unter ſolcher Bedingung die größte Veränderung im Steigen und Fallen des Queckſilbers in der Röhre kaum eine merkliche Veränderung ſeiner Höhe in dem Gefäßlein geben kann.

Zur Bequemlichkeit bei dem Gebrauch des Barometers iſt nöthig, daſſelbe mit einem Geſtelle zu verſehen.

Digitized by Google

heil. Man pflegt die Eintheilung, damit die Ziffern und Linien desto besser in die Augen fallen, schwarz zu verzeichnen, und zwar auf ein paar Blethe von weißem Kupfer, welche oben neben der gläsernen Röhre zu beiden Seiten angeheftet werden. Man verzeichnet aber darauf z. E. eine Länge von 3 Pariser Zollen; oder von 2 Rheinländischen Zollen, wenn nehmlich ein Zoll in 12 Theile getheilt wird. Von den Pariser Zollen pflegt man jeden in 12 Theile oder Linien abzutheilen, und eine Linie bekommt wieder 10 Theile, welche Scrupel genannt werden. Bei einem solchen Verzeichnis von 3 Zollen nach dem Pariser Maaß, schreibt man zu der untersten Linie 26, zu den folgenden 27. 28. 29. Der Ort an der gläsernen Röhre, woran die Zahl 26 zu stehen kommt, ist eben das obere Ende des 26sten Zolls von der Länge der Röhre, wenn man sie nach oben dem Pariser Maaß abmißt. Man mus aber den ersten Zoll von der Oberfläche des Queckſilbers in dem hölzernen Gefäßleins an rechnen. Mache man bei andern Arten von Barometern ein Verzeichnis auf einem papiernen Zettel: so ist es auch bequem, wenn man solchen zwar vest, aber doch so, anheftet, daß er nach Gefallen höher und tiefer geschoben werden kann. Da der Abstand der beiden Linien, welche den niedrigsten und höchsten Stand des Queckſilbers in der Barometerröhre anzeigen, gar kurz ist, indem er, vermöge der Erfahrung, nicht über 2 Rheinl. Zoll beträgt: so müssen nothwendig geringe Veränderungen der Luftschwere auch ein geringes oder gar unmerkliches Steigen oder Fallen des Queckſilbers verursachen. Man darf aber nur den obern Theil der Barometerröhre biegen, so wird, jemehr die Biegung einem rechten Winkel nahe kommt, die Linie, durch welche das Queckſilber in der Röhre unter einer gewissen Veränderung der Luftschwere steigen oder fallen mus, desto länger werden. Bei einer solchen vermehrten Länge läßt sich auch ein Verzeichnis in mehr kleine Theile anbringen.

Digitized by Google

Wenn in einer gewöhnlich gerad aufsteigenden Barometerröhre das Queckſilber einen ganzen Tag, oder noch länger, unverändert ſtehen bleibt: ſo kann man bei einer ſolchen ſchief gebogenen Röhre 3 bis 6 Veränderungen in eben der Zeit wahrnehmen.

Es giebt, auſſer dem izt beſchriebenen einfachen, noch verſchiedene andere Arten von Barometern, welche man beweglicher zu machen verſucht hat. Morland ſuchte dieſes dadurch zu erhalten, daß er die Barometerröhre oben dergeſtallt neigte, daß ſie unterwerts mit dem verticalen Theile derſelben einen ſtumpfen Winkel macht. Hugen ſetzte es aus 2 Röhren zuſammen, deren eine mit Queckſilber, die andere mit Spiritus gefüllt iſt. Hook beſchreibet, in den Engl. Transact. a. d. J. 1686, eine noch beweglichere Art mit 3 Röhren. Otto von Guerike ſetzte ein Männchen mit dem Stabe auf das Queckſilber, durch deſſen Steigen und Fallen das Wetter angedeutet wird. Hook legte eine Kugel auf das Queckſilber, beveſtigte den Faden, woran ſie hieng, an eine Rolle, und brachte ſie mit einer gegenüber angehängten Kugel ins Gleichgewicht. An die Rolle ſelbſt beveſtigte er einen Weiſer, der ſich ſo umdrehen muſte, wie die auf dem Queckſilber liegende Kugel ſtieg oder fiel. Amontons erfand ein Barometer, welches aus einer kegelförmigen Röhre beſtand; und Bernoulli beveſtigte an die verticale Röhre noch eine horizontale, wodurch das Barometer ziemlich beweglich ward. Man hat auch phosphoreſcirende Barometer; davon aber keins das vorher beſchriebene an Richtigkeit und Empfindlichkeit übertrift, daß wir ſie alſo billig übergehen.

Bei dem Einkauf der Barometer hat man auf folgende Eigenſchaften zu ſehen. Man muß zuvörderſt die Röhre unterſuchen, ob ſie aller Orten gleichweit, ſtark und ganz ſey. Hernach, ob das unten befindliche Gefäßlein oder Kälblein nach ſeinem innern Raum 8 bis 10 mahl weiter ſey, als die Weite der Röhre iſt. Ferner

Digitized by Google

mer hat man das Queckſilber zu betrachten, ob es allenthalben in der Röhre dicht auf einander liege, oder ob Luft dazwiſchen befindlich ſey, die beſonders gern an den Seiten zwiſchen der Röhre und dem Queckſilber hangen zu bleiben pflegt; hauptſächlich aber, ob nicht zu oberſt über dem Queckſilber Luft zurückgeblieben ſey? Das leztere kann man erfahren, wenn man das Barometer langſam und gelind neiget, und zuſiehet, ob auch das Queckſilber völlig in das obere Ende der Röhre laufe. Wofern nun alle dieſe Umſtände ſich richtig befinden, ſo kann das Barometer richtig ſeyn, wenn nur auch der Zettel, worauf das Steigen und Fallen verzeichnet iſt, an dem rechten Ort der Höhe angemacht iſt. Wegen der Luft über dem Queckſilber iſt noch zu bemerken, daß bei der anzuſtellenden Probe ein ganz kleines Bläslein Luft, wie eine Stecknadelſpitze, das auch nicht länger iſt als die Dicke der Nadel beträgt, und welches in dem ganz zu oberſt befindlichen Haarröhrlein über dem Queckſilber wahrgenommen wird, keinen Schaden bringe. Denn man hat gefunden, daß das Queckſilber nicht wieder aus dieſem oberſten Ende zurückgehen wolle, bis ein kleines Bläslein Luft, das in dem Queckſilber ſelbſt verſteckt war, ſich völlig über daſſelbe geſetzt hat; damit es aber nicht einen Theil Queckſilbers, durch den es noch nicht hindurch gedrungen iſt, zurückhalte, ſo mus man das Barometer ſolange neigen, bis der geſchiedene Theil ſich mit dem übrigen wieder vereinigt habe. Das Gefäßlein kann zwar 8 bis 10 mahl weiter ſeyn, als die Röhre; man mus aber auch darauf ſehen, ob es ſich daſelbſt ſo befindet, wo das Queckſilber bald aufhört; insbeſondere bei einem Barometer, das wie die gewöhnlichen unten gebogen iſt und wieder herauf ſteiget. Denn auf die Weite des Gefäßlein allein kommt es nicht an; ſondern darauf, daß das Queckſilber auch wirklich darinn gehörig ausgebreitet ſey. Ferner hat man auf die Reinigkeit des Queckſilbers und des innern Randes der

Digitized by Google

Röhre selbst zu sehen; welches man erfährt, wenn man das Queckſilber etwa 1 Zoll tief unter die Leiter oder den Eintheilungszettel, vermittelst des Neigens der Röhre, ganz gelind zurück sinken läßt. Hierbei darf nichts von dem Queckſilber an der Röhre bekleben bleiben, wofern beides rein ist; welches man hingegen bemerken wird, wenn eins von beiden unrein ist. Ob die Leiter recht angemacht sey, kann man am füglichsten durch Vergleichung seines Barometers mit einem richtigen, das ein guter Freund hat, und sich an eben dem Orte, also auch unter eben der Luftschwere befindet, untersuchen. Da auch die Röhren öfters an dem Brett nicht genugsam bevestigt sind, und besonders wenn sie weit sind, wegen der Schwere des darinn befindlichen Queckſilbers hinunter sinken; so ist diese Vorsicht desto nöthiger. Es ist daher auch rathsam, daß sich, wie oben gemeldet worden, der Zettel, der auch Leiter heißt, verschieben laße, oder, wenn er schon angeleimt ist, man noch einen von den Verkäufern der Barometer zu bekommen suche. Durch das Abmessen der Höhe an der Röhre, z. E. mit einem Pariser Maaßstab, kann man sich nicht zuverläßig davon versichern, daß der Zettel an dem gehörigen Ort angeklebt sey.

Von der Verfertigung der Barometer, und ihren verschiedenen Arten, siehe Leupolds Theat. Stat. univ. Th. II. C. 2 und 3. ingl. Herrn v. Wolf Versuche, Th. 2, S. 44, f. und Bilfingers Abhandl. in den Comment. Acad. Petrop. Th. I. S. 317.

Zu Leche Unterweisung, Barometer zu verfertigen, s. u. e. Kupfert. im XXV B. der übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 89—107.

Bei einer Landwirthschaft und verschiedenen Manufacturen ist das Barometer ein höchst nützliches und wichtiges Instrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackersmann mit dem Pflanzen, Säen, Erndten und andern Garten- und Feld-Arbeiten sich darnach richten kann. Zur Bestimmung des Wettes am Barometer kommt es überhaupt darauf an, ob das Queckſilber in der Röhre in einer bestimmten Zeit von 1 oder 2 Stunden

Digitized by Google

Stunden, auch wohl einem halben oder ganzen Tag geschwind gestiegen, oder geschwind gefallen; und ferner in eben soviel Zeit langsam gestiegen, oder langsam gefallen sey. Im ersten Falle ist die Veränderung schnell, und hat nicht lange Bestand; es mag nun Regen, Schnee, Hagel, Donnerwetter oder Sturm sich einstellen. Im andern Falle aber ist die Veränderung des Wetters, sie bestehe worinn sie wolle, von weit längerer Dauer. Ich will hier einige Hauptveränderungen des Wetters in einer Tabelle entwerfen, woraus man in der besten Kürze die Wetter-Erfolge aus dem Steigen und Fallen des Queckſilbers mit mehrerer Deutlichkeit beurtheilen kann.

Der Mercurius im Barometer

steiget,		fällt,	
wenn die Schwere der Luft vermehrt wird;		wenn die Schwere der Luft vermindert wird;	
solches geschiehet:		solches geschiehet:	
wenn die Luft specifice schwerer wird, als wenn sie	und wenn die Luft höher wird,	wenn die Luft specifice leichter wird, als	und wenn die Höhe der Luft sich vermindert,
1) von den Dünsten dichter,	als	1) wenn die Dünste sich in Wolken sammeln,	als
2) von einer äussern Kraft zusammengedruckt,	1) vom hohen Stande des Mondes,	2) wenn die Dünste weggetrieben werden,	1) wenn der Mond wegrückt, und
und		3) wenn die äussere zusammendrückende Kraft weicht,	2) die Winde einen Theil der obern Atmosphäre wegführen.
3) von der Kälte in einen engern Raum gebracht wird.	2) durch die Winde.	4) und wenn sich die Wärme vermehrt.	

Folgende Regeln und Anmerkungen sind durch das Steigen und Fallen des Queckſilbers gemacht worden:

1. Man muß im Steigen und Fallen des Queckſilbers auf die geringſte Veränderung Achtung geben, um daraus das Wetter recht zu erkennen.
2. Das Steigen des Queckſilbers prophezeiet überhaupt schönes Wetter, so wie das Fallen deſſelben schlechte Witterung, als: Regen, Schnee, ſtarke Winde und Sturm anzeiget.
3. Bei ſehr heißem Wetter zeiget das Fallen des Queckſilbers Donner an.

4. Im

Digitized by Google

4. Im Winter wird durch das Steigen des Queckſilbers Kälte vorbedeutet; und wenn bei kaltem Wetter das Queckſilber um 3 oder 4 Grad fällt, ſo folgt ganz gewiß Thauwetter; ſteiget aber das Queckſilber bei anhaltendem Froſt, ſo wird es gewiß ſchneien.

5. Wenn bald nach dem Fallen des Queckſilbers ſchlimmes Wetter einfällt, ſo kann man glauben, daß es nicht lange anhalten werde. Ein gleiches iſt auch zu bemerken, wenn bald nach dem Steigen des Queckſilbers das Wetter ſchön wird.

6. Wenn bei ſchlimmen Wetter das Queckſilber ſtark und hoch ſteiget, und daſſelbe 2 oder 3 Tage lang anhält, ehe das ſchlimme Wetter vorüber iſt, ſo kann man hoffen, daß anhaltendes ſchönes Wetter erfolgen werde.

7. Wenn bei ſchönem Wetter das Queckſilber ſtark und weit herunter fällt, und 2 oder 3 Tage lang beſtändig ſo fortfährt, ehe ſich noch der Regen einſtellt, ſo kann man ſtarke Winde vermuthen, und große Näße erwarten.

8. Die unbeſtändige Bewegung des Queckſilbers zeigt veränderliches, ungewiſſes und wandelbares Wetter an.

9. Nach den auf der Platte des Barometers angedeuteten Worten kann man ſich niemahls ſo genau richten, obgleich das Fallen und Steigen des Queckſilbers faſt immer damit übereinſtimmt. Denn gemeiniglich, wenn es bei ſtarkem Regen ſteht, und zu veränderlich hinaufſteigt, ſo zeigt es ſchönes Wetter an, obgleich ſolches nicht ſo lange dauern wird, als wenn das Queckſilber höher geſtanden hätte. Eben ſo verhält es ſich auch mit dem Gegentheil.

Andere haben folgende Regeln und Anmerkungen bei dem Steigen und Fallen des Queckſilbers gemacht:

1. Eine ſtille Luft, ein heiterer Himmel, und das Fallen des Queckſilbers an einem kalten Morgen im October und November, zeigen an, daß ſich bald viel Regen und Schnee einfinden werde, zumahl wenn der Wind einigermaßen ſüdlich wehet.

2. Wenn das Queckſilber nach einem Regen ſehr eilig und geſchwind ſteigt, ſo iſt es überhaupt ein Zeichen, daß in wenig Tagen mehr Regen folgen werde, zumahl wenn der Wind dabei etwas dabei aus Süden wehet.

3. Wenn der Mond einen vollkommenen Kreis oder einen Hof hat, und das Queckſilber fällt, ſo hält man ſolches für ein untrügliches Zeichen, daß es Regen oder Schnee gebe.

4. Wenn

Digitized by Google

4. Wenn der Wind vollkommen südlich ist, und das Queckſilber fällt, ſo iſt es ebenfalls ein untrügliches Zeichen, daß es regnen werde.
5. Wenn das Queckſilber wenig ſteigt, und nach vielem Regen niedrig bleibt, und dazu der Wind aus Süden wehet, ſo kann man einen ſchönen und heitern Himmel erwarten.
6. Wenn bei heitern und trockenen Himmel nach einem Regen der Wind ſich einigermaßen vorwerts wendet, und dabei das Queckſilber ſteigt, ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen von ſchönem Wetter.
7. Wenn bei anhaltendem ſchönen Wetter der Wind aus Norden wehet, und das Queckſilber hoch ſtehet, und dabei noch mehr ſteigt, ſo wird niemahls eher Regen folgen, als bis der Wind wieder etwas in Süden gehet.
8. Auf einen aus Süden anhaltenden Regen wird ſelten beſtändig ſchönes Wetter erfolgen, ehe und bevor das Queckſilber hoch ſteigt, und der Wind entweder etwas aus Norden oder Weſten kommt.
9. Wenn des Morgens der Himmel ſehr roth iſt, und gleich darauf die Luft ſehr wolkigt wird, und das Queckſilber mit einer hohlen Oberfläche ſtecken und ſtehen bleibt: ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen, daß noch an eben demſelben Tage Regen oder Schnee fallen werde.
10. Wenn bei Sommertagen das Queckſilber plötzlich fällt, zumahl bei einer heißen Luft; und wenn der Wind aus Süden wehet: ſo folgen insgemein Ungewitter mit Donner und Blitz, Sturm und ſtarker Regen.
11. Fällt das Queckſilber, da der Wind einigermaßen nordlich iſt: ſo ſteht Regen zu erwarten; viel Regen aber, wenn das Queckſilber zu fallen fortfährt.
12. Nachdem es in Süden geregnet, und der Wind ſich in Weſten verändert, oder einigermaßen nach Norden gehet, wie insgemein zu geſchehen pflegt, und das Queckſilber fängt an zu ſteigen: ſo kann man, wenn es auch gleich noch regnet, daraus ſchließen, daß es nicht viel regnen werde.
13. Wenn bei ſchönem Wetter das Queckſilber ſehr niedrig ſtehet, und 2 oder 3 Tage ſtehen bleibt, ehe ein Regen fällt: ſo kann man ſich ganz gewiß ſtarke Winde oder große Näſſe verſprechen.
14. Wenn aber gleich auf das Fallen des Queckſilbers ein Regen erfolgte: ſo hat man nicht viel Regen zu gewarten.

15. Es

Digitized by Google

15. Es ist merkwürdig, daß die gemeinsten und gewöhnlichsten Zeichen eines Regens zur Zeit der Hundstage vorkommen. Man hat aber nicht nöthig, auf dieselben Acht zu haben, solange das Queckſilber noch hoch stehet.

16. Fällt das Queckſilber wegen eines Thaues, wobei kein Regen ist, zumahl wenn der Wind sich aus Norden einigermaßen südlich verändert hat, so folgt darauf eine feuchte Luft und warmer Nebel.

17. Wenn das Barometer im Monath März ungewöhnlich hoch steigt: so folgt gern ein trockner Sommer, wenigstens ein trockenes Frühjahr, darauf.

Aus vieljähriger Bemerkung an den Wettergläsern weis man auch, daß, wenn der Mercurius in denselben zu einer ungewöhnlichen Tiefe gesunken, und das Ungewitter, so er verkündiget, in unserm Luftkreise nicht erschienen, man darauf in den folgenden Tagen und Wochen, gemeiniglich die Nachrichten von großem Ungewitter mit Donner und Blitz, auch mit Erdbeben begleiteten heftigen Sturmwinden, die auf die hier bezeichnete Zeit und Stunde eingetreten, aus entfernten Gegenden, in den öffentlichen Zeitungen gelesen.

Eberhards Abhandlung von den Ursachen, warum die Barometer nicht allezeit mit der Beschaffenheit des Wetters übereinstimmen, ſt. in No. 32 und 33 der Hall. Anzeig. v. J. 1755 desgl. im 22 und 23 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Baroque, heißt im Französischen, schief, und wird vornehmlich von Perlen gesagt, wenn sie nicht vollkommen rund sind, sondern eine unordentliche Form haben. In der Baukunst und andern bildenden Künsten, nennet man es einen Baroccogeschmack (Gout baroque), wenn der Künstler sein Werk nicht nach den Regeln einer feinen Beurtheilungskraft, unter richtiger Empfindung des wahren Schönen, gefertigt hat.

Barque, siehe Barke.

Barquette, eine Art Gebackenes, das wie ein Schifflein aussiehet.

Barra, eine kleine türkische Münze, welche 3 Aspers gilt, und nach dem alten Werthe beinahe 2 gute Groschen, oder Reichsgeld $7\frac{1}{2}$ Kr. beträgt.

Barra,

Digitized by Google

Barra, welches man auch bisweilen Barro nennet, ist ein Längenmaaß, das man in Portugal gebrauchet, die langen Cörper, als: Tücher, Sarschen, Leinwande, u. s. w. zu messen. 6 Barras machen 10 Cabidos oder Cavidos. Jeder Cabido macht $1\frac{1}{2}$ amsterdamer Ellen.

Barra, ist auch ein Längenmaaß, womit man an einigen spanischen Oertern die Zeuge mißt, und ist eben soviel, als die Verge zu Sevillen. Siehe auch Barre.

Barracan, siehe Bercan.

Barrage, ist eine gewirkte Leinwand, die zu Caen, und in der Gegend dieser Hauptstadt der Nieder-Normandie, fabricirt wird. Es giebt große feine, große gemeine, und kleine.

Barras, ist ein Gummi oder Harz, welches von den Fichten durch die Schnitte und Ritze, die man darein machet, herabrinnt. Es sind aber dessen eigentlich zweierlei Arten bei den Materialisten bekannt; die eine unter dem Nahmen Galipot, Garipot, oder weißer Weihrauch, Fr. Encens blanc; die andere unter dem Nahmen marmorirter und fleckigter oder scheckigter Weihrauch, Fr. Encens marbré, oder madré, wie die Provencaler sprechen. Der Unterscheid dieser beiden Barras kommt bloß von ihrer Farbe, und die Verschiedenheit ihrer Farbe daher, nachdem sie zu rechter Zeit oder zur Unzeit gesammelt worden, oder aber nachdem sie bei schönen oder schlimmen Wetter herabrinnen. Der weiße ist das wahrhaftige Galipot, und eigentlich ein Harz, welches auf den aufgeritzten Fichten ausschwitzet, und sonst auch den Nahmen Fichten-Harz oder Gummi erlanget, Wenn es bei schönem Wetter herabfließt, ist es sauber und weiß; wenn es aber im Herabrinnen etwas von der Rinde antrifft, wird es garstig, und zuweilen durch und durch marmorirt und scheckig. Und dieses wird von den Tabuletkrämern oft für Benzoe verkauft, da es doch sehr davon unterschieden ist, indem der Benzoe einen lieblichen Geruch hat, der Galipot hingegen sehr stinkt, daher er

auch

Digitized by Google

auch gemeiner Weihrauch, Dorf- oder Bauern-Weihrauch heißt, weil er in den catholischen Dorfkirchen und bei den Bauern statt des ächten Weihrauchs, gebraucht wird. Man nimmt ihn auch zu dem weißen Pech, dem gemeinen Terbenthin, dem Oel und der Essenz daraus, davon Pomet mit mehrern handelt.

Barrat, siehe Baratto.

Barre, Gewicht, siehe Bahar.

Barre, ist ein Längenmaaß, dessen man sich in Spanien bedienet, die Zeuge zu messen, so wie man es anderwerts mit der Elle thut. Es giebt dreierlei Arten von Barren, die valenzische, die castilianische, und die arragonische.

Die valenzische Barre enthält 2 Fuß, 9 Zoll, 7 Linien, welches $\frac{1}{1\frac{1}{2}}$ der pariser Elle thut; so daß 13 valenzische Barren beinahe 10 pariser Ellen ausmachen.

Die castilianische Barre enthält 2 Fuß, 7 Zoll, 2 Linien, und etwas darüber, welches $\frac{1}{4}$ der pariser Elle thut; so daß 7 castilianische Barren 5 pariser Ellen ausmachen.

Die arragonische Barre ist beinahe um etliche Linien der valenzischen und castilianischen gleich; so daß 3 arragonische Barren 2 pariser Ellen thun. Siehe auch Barra und Varra.

Barre, wird auch von denen mit der Barre oder einem Stabe gemessenen Sachen gesagt; z. E. Barre Sarsche, 2 Barren Taffent.

Barre, wird ferner von gewissen in die Länge gestreckten Stücken noch nicht verarbeiteten Metalls gesagt, da es denn soviel, als eine Stange, oder einen Stab, bedeutet; z. E. eine Barre Silber, eine Barre Gold, eine Barre Eisen. Daher sagt man auch wohl, wenn etwa eine Waare rar, und von gutem Abgange ist, es sey Gold in Barren.

Barre, wird auch wohl eine Stange Fischbein genennet.

Bei dem Seewesen und der Schiffahrt, hat das Wort Barre unterschiedene Bedeutungen. Bisweilen bedeutet es den Ruderstock, oder das große Stück Holz, mit welchem der Steuermann das Steuerruder eines Schiffes hin und her beweget. Bisweilen verstehet man auch durch

Digitized by Google

durch das Wort Barren, in der mehrern Zahl, die 4 Stücke Holz, die um jeden Mast unter den Mastkörben herum gestreckt sind, sie zu halten. Ferner nennet man auch die eisernen Stäbe, womit man auf den Schiffen die Löcher vermachet, durch welche man die Waaren hinein und heraus bringt, Barren, Fr. Barres d'Ecoutilles, oder auch Barres de Cabestan. Die halben Barren der Cabestans, auf englische Art, sind Barren oder Stäbe, die nur bis auf die Hälfte in den Cabestan hineingehen.

Barre, Holl. Steen-rif, Baar, Bank, Sandt, heißt in der Seefahrt eine Sandbank, oder eine Reihe Klippen im Meere, die vor dem Eingange eines Hafens oder Strohmes liegen, also daß man nur bei der höchsten Fluth, oder hier und da darzwischen durchkommen kann. Befinden sie sich vor einem Hafen, so heißt man ihn Zeit-Hafen, Fr. Havre de Barre; sind sie aber vor einem Strohm, so nennt man ihn Riviere de Barre.

Barre fort, nennet man zu Bourdeaux die großen Stücke Holz, die aus dem Fichtenbaume genommen werden, als da sind: Pfähle, Balken, Pfosten, u. s. f. Das andere Holz, so von diesen Bäumen gemacht wird, sind Latten, Blätter und Tische.

Barrel, oder Barell, ist ein englisches Wort, welches soviel als das französische Baril bedeutet. Es ist ein in England gebräuchliches Maaß, welches 31 $\frac{1}{2}$ Gallons, d. i. ungefähr 126 französ. Pots, oder pariser Pinten für den Wein, und 36 Gallons oder 144 Pots für das Bier, enthält. Das gewöhnlichste Barrel vom Alla, welches ein süßes Bier ohne Hopfen ist, hält 32 Gallons, welches 2 Pots mehr, als das zum Weine, ausmacht. 2 Barrels thun ein Hogshead, welches ein englisches Muid ist. Das Barrel thut 2 Kilderkins.

Barren, siehe Barre.

Barren, Fr. Barres, nennet man auch an den Bettdecken, die 2 Streifen von blauer Wolle, die an beiden

Digitized by Google

Enden der Decke sind, und ihr bloß zur Zierath dienen. Sie werden mit der Decke zugleich auf dem Wirkstuhl gemacht, da hingegen der Deckenweber die Kronen in den 4 Ecken erst hernach darein gemacht, wenn er die Decke bereits vom Stuhl abgenommen hat.

Barren-Einguß, ist ein länglich Viereck von gegossenem Eisen, das zu einer Gießform gebraucht wird, um darinnen die Silberbarren auszugießen, so wie sie aus America mit der Silberflotte nach Spanien, und von da über Holland in unsere Münzen gebracht werden. Man hat Silberbarren, davon mancher 6 bis 15 löthig ist, und es richtet sich jederzeit der Preis der in Barren befindlichen Marken nach dem Silberpreise. Gemeiniglich ist ein Silberbarren 3 Zoll breit, 2 bis 3 dick, und 1 rheinländ. Fuß lang. Es giebt kleinere, und auch viel größere. Man negociret die meisten in Hamburg, über Holland und aus Spanien. Man hat Barren von 50 bis 200 Mark schwer.

Barres de la bouche du cheval, sind die Theile an dem Zahnfleische eines Pferdes, woselbst niemahls Zähne wachsen, zwischen den Backen- und Haaken-Zähnen. Auf diesen Ort soll man das Gebiß legen, weil er sehr empfindlich ist.

Barret, siehe **Baret**.

Barricade, Schutzgatter an Thoren, Brücken oder Straßen, zur Versperrung, auch Verriegelung oder Verrammung der Thüren und Fenster.

Barrique, siehe Barique.

Barros, eine Art Siegelerde, siehe **Bucaros**.

Barrots, siehe Baux.

Barsch, Baars, Bärsch, Pärsch, Perschk, Berschling, L. Perca, Fr. Perche, ist ein Fisch, dessen es verschiedene Arten giebt. Die gewöhnlichsten und bekanntesten sind Flußfische; ausser diesen aber findet man auch einen See-Barsch.

Von

Digitized by Google

Von der Flußbarschen giebt es zweierley Arten, nehmlich eine kleine und große. Die erste heißt Perca fluviatilis major, und ist ein Fisch, der einen etwas spizzigen Kopf, wie der Karpfe, hat; er ist kurz, aber ziemlich breit und dickleibig, und wird nicht über 2 Pfund schwer. Er ist dabei mit harten und rauhen Schuppen versehen, fast wie der Seebarsch. Auf dem Rücken siehet er zwar schwärzlich, an den Seiten aber strichweise grau und röthlich und wieder weiß; daher er auch wohl der Buntbarsch genennet wird. Sein Maul ist klein, und er hat gar keine Zähne. In seinem Kopfe sind unterschiedene kleine Steine zu finden, welche Barsch-Steine, Lapides percarum, genannt werden, und in allerlei Krankheiten gute Dienste thun. Sie eröffnen nehmlich, wenn sie zerrieben, und wie die Krebssteine, eingenommen werden. Man brauchet sie wider den Stein und Gries, und giebt auf einmahl ½ bis auf 2 Scrupel ein. Sie werden auch äusserlich zu den Geschwüren des Zahnfleisches und wider den Scorbut, wie ein Zahnpulver gebraucht, und auch in die Wunden gestreuet. Auf dem Rücken ist der Barsch mit 2 spitzigen Beinen oder Gräten versehen, deren Stich eben so gefährlich ist, als der Biß eines Hechtes, denn er blutet sehr, und heilet nicht wohl. Er nährt sich von kleinen Weißfischen. Etliche sind der Meinung, daß dieser Fisch von seinem Alter mancherlei Nahmen bekomme. Wenn er jährig ist, werde er Hürling oder Heuerling genennet, zum Zeichen, daß er heuer oder in diesem Jahr gebohren sey. Im andern Jahr werde er Stichling genennet; denn zu dieser Zeit bekomme er erst seine Stacheln auf dem Rücken. Im dritten Jahr werde er Egling genannt; und wenn er älter wird, so nennet man ihn einen Rehling. Die andere Art heißt Raulbarsch, Perca s. Cernua fluviatilis minor. Dieser ist viel kleiner, rauch, über und über stachelig, von Farbe röthlich und gelblich, mit harten Schalen besetzt. Er hat gleichfalls in seinem Kopfe unterschiedene kleine Steinlein.

Digitized by Google

Die Weiblein tragen eine große Menge Eier bei sich. Wenn der Barsch laichen will, suchet er einen scharfen Ast, oder etwas dergleichen, über den er sich stellet, und mit Reiben versuchet, die Haut zu bevestigen, die sein Rogenbehältnis zusammenhält, und bei der Oeffnung mitten im Leibe anfängt, sich heraus zu drängen; sobald er findet, daß diese Haut vest geworden ist, thut er einen schnellen Sprung, daß das ganze Rogenbehältnis auf einmahl heraustritt, und im Wasser hangen bleibt. Nachdem aber dieses geschehen ist, bleibt er nicht still, sondern schwinget sich hin und her an andere Stellen auf der Oberfläche des Wassers, ohne Zweifel dadurch, daß er sich in untiefem Wasser aufhält, den Druck zu lindern, welchen tieferes Wasser auf seinen Bauch ausüben würde, da solcher plötzlich von einem so großen Klumpen, als das Rogenbehältnis, ledig geworden ist.

Die Streich- und Laichzeit der Barsche überhaupt ist im Mai. Sie streichen auch, gleich den Hechten, theils im andern, gewiß aber im dritten Jahr. Doch streichen sie nicht in steinigten und leimigten oder kalten Teichen, wenigstens nicht viel; destomehr aber in warmen Weihern und Teichen, die einen etwas sandigen Boden haben; und sind auch, wo sie eingewurzelt, fast nicht wieder zu tilgen. Wo auch Bäche in Teiche fließen, da gehen sie bei auflaufenden Regenwassern häufig in die Bäche hinaus, und suchen frisch und reines Wasser; wie sie denn das dicke und schlammige Wasser nicht wohl vertragen können, und leicht darinnen abstehen.

In Teichen thun die Barsche großen Schaden, denn sie fressen die jungen Fische fast alle auf, daß man zu keinem Saamen kommen kann. Werden sie aber in einem Teich allein gehalten, so vermehren sie sich sehr. Gemeiniglich giebt man vor, daß der Barsch, indem er seine stachelige Federn, die er oben auf dem Rücken hat, sträubet und aufhebet, den Hecht nicht fürchte; allein, der Hecht bemächtigt sich desselben beim Kopfe, und

ver

Digitized by Google

verzehret ihn; weil man oft dergleichen in dem Magen der Hechte gefunden hat.

Die Barsche werden mit Netzen, Reusen und Angeln gefangen. Weil sie währender Laichzeit nicht bequem mit Netzen zu fangen sind, so pflegt man in den Waldseen Reusen von Tannen für sie zu setzen, welche man mehr oder weniger tief stellen mus, nachdem es mit dem Laichen von statten gehet; und weil der Barsch sehr Steinklippen und andere ungelegene Stellen suchet, wo man, wegen des steinigten Bodens, Pfähle und andere Anstallten zu Wassergebäuden nicht anbringen kann: so gebrauchet man, an einigen Orten, Reusen, welche aus gespaltenen Fören verfertigt, und auf eben die Art wie die Fischzäune gebunden sind. Diese Kienreusen werden bald weiter vom Lande ab, bald näher daran gelegt, nachdem der Barsch zum Laichen steigt; jedoch die Oeffnung allemahl nach dem Lande zu.

Wer große Barsche in einem See oder Pfuhl hat, der nehme eine Angel mit einem kleinen Häklein, und mache einen Weißfisch daran; das ist: er steche ihm den Haaken durch den Leib in der Seite, werfe ihn am Angel hinein, und rücke bisweilen damit, so schießt der Barsch darnach, und verschlinget den Weißfisch sammt dem Haaken, da man ihn denn herausziehen kann. Wenn man nur einen Fuß oder ein weniges vom Fuße eines Krebses an den Angel macht, so fängt man die beßten und größten Barsche damit. Man fängt sie auch im Winter unter dem Eise mit Angeln, woselbst man auch in einer großen Tiefe zu ihnen kommen kann. Man mus im Sommer Regenwürmer im Keller in einen Topf setzen, sie mit Sand wohl bestreuen, und im Winter an den Angel machen. Auch mus man am Haaken vorn die Schnur mit Blei begießen, daß sie es nicht abbeißen, und sie mus breit gemacht seyn; so siehet sie auch fast wie ein Weißfisch aus, und man fängt sie desto leichter; man mus aber den Angel nicht still halten,

Digitized by Google

ten, sondern umrühren, so schießt der Barsch darnach, weil er ein gieriger Fisch ist.

Nach dem Berichte des Herrn Linnäus, im I B. der übers. Schwed. Abhandl. S. 251, f. bereiten die Lappländer aus den Barschhäuten folgendergestallt einen Leim. Sie ziehen die Häute von großen Barschen ab, die sie nachher trocknen, und sodenn in kaltem Wasser einweichen, daß man die Schuppen abschaben kann, welche weggeworfen werden. Gemeiniglich nehmen sie 4 bis 5 Stück solcher Barschhäute zusammen, legen sie in eine Rennthierblase, oder wickeln solche in weiche Birkenrinden ein, daß das Wasser solche nicht selbst berühren, sondern nur der heiße Brodem daran kommen kann. Diese also eingewickelte Fischhäute legen sie in einen Topf mit kochendem Wasser, und einen Stein oben darauf, daß solche nicht oben schwimmen, sondern immer unten im Wasser bleiben, und laßen es bei einer Stunde lang ordentlich kochen. Hernach nehmen sie diese Häute aus ihrer Blase oder Rinde, wenn sie los, weich und leimig sind, und leimen ihre Bogen damit, die sie mit starken Bändern vest umbinden, bis der Leim völlig getrocknet, da sich solches denn niemahls wieder auflöset, oder von einander gehet, sondern vester als irgend eine Hausenblase zusammenhält.

Das Fleisch dieses Fisches ist zwar etwas hart, dabei aber recht gesund, auch kranken Leuten und den Sechswöchnerinnen, ja auch selbst den Febricitanten, nicht undienlich. Bei den Römern wurden die Barsche sehr geliebt, und vom Ausonius, ihrer Delicatesse wegen, Deliciæ mensarum genannt, welches Lob ihnen auch heut zu Tage noch jedermann gönnet. Ihr an sich angenehmes Fleisch wird durch gute Zurichtung noch lieblicher. Man kann sie nach folgenden Vorschriften bereiten.

Barsche zu reißen und zu schuppen. Man schuppet sie mit einem Reibeisen; hernach fährt man ihnen mit einer Spicknadel, oder einem spitzigen Hölzchen, unter dem Floß hinein

Digitized by Google

hinein, und ziehet den Darm heraus, so wird die Galle daran hangen, welche man wegschneiden mus. Oder, man schneidet den Barschen den Bauch ab, und nimmt das Eingeweide heraus; der Rogen aber mus darinnen liegen bleiben; so sind sie fertig, und können auf folgende Art bereitet werden.

Barsche ganz gemein zu sieden. Die gemeinen Leute reißen die Barsche nur, waschen sie darnach aus, gießen ein wenig Wasser darauf, und nach diesem sieden sie selbige mit dem erforderlichen Salze blau, wie die Karpfen. Wer sie etwas besser haben will, macht eine Brühe von Eierdottern, halb Wein, halb Wasser und halb Essig, gestoßenen Zimmet und Muscatenblühten darüber.

Barsche zu backen. Sie werden, wie gewöhnlich, geschuppt und ausgenommen, auf beiden Seiten ein wenig eingekerbt, oder kleine Schnittgen in die Queere ins Fleisch gethan, gesalzen, und in Mehl herumgewälzt, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen, und noch besonders eine Citronenbrühe dabei gesetzt.

Barsche mit Butter und Peterssilien. Wenn die Barsche geschuppt und gerissen sind, so siedet man sie ab; thut sodenn in eine Casserole Butter, gehackte Peterssilie, Muscatenblühten, geriebne Semmel und Ingwer, gießet Wasser oder Fischbrühe darauf, setzet es aufs Kohlenfeuer, läßt es einkochen, und leget alsdenn die abgeschuppten Barsche darein, welche auch ein wenig mitkochen müssen, damit sich die Brühe hineinziehe. Endlich richtet man an, streuet über die Fische Muscatenblühten und Ingwer, und trägt sie auf.

Barsche mit zerlaßner Butter. Man reißt die Barsche, schuppet sie aber nicht, sondern siedet sie nur ab. Nach dem Absieden können ihnen die Schuppen sammt der grauen Haut abgezogen, und die Barsche in einer Schüssel angerichtet werden; man läßt aber Butter zergehen, damit sich das Salz setze; diese gießt man über die Barsche, setzet sie auf ein Kohlenfeuer, decket sie zu, und läßt sie eine Weile dämpfen. Ehe man sie aufträgt, streuet man gehackte grüne Peterssilie und Muscatenblühten darüber.

Barsche mit Capern-Soße, werden zugerichtet wie Karauschen mit Capern-Soße. Siehe unter Karausche.

Barsche mit einer Citronen-Soße. Nachdem man sie auf vorerwähnte Art bereitet hat, setzet man in einer Casserole, oder einem Tiegel, ein Stück ausgewaschene Butter aufs Feuer, schüttet geriebene Semmel, Citronen-Schalen und Scheiben,

Digitized by Google

auch Muscatenblühten, dazu, gießet ein Glas Wein und Wasser darauf, welches zusammen noch eine Weile kochen muß, bis es dick zu werden anfängt; leget alsdenn die Barsche hinein, und läßt sie ein wenig kochen. Wenn sie angerichtet werden sollen, thut man sie ordentlich auf die Schüssel, gießet die Brühe darüber, garniret die Citronenscheiben fein zierlich auf die Fische, und giebt sie auf die Tafel.

Auf eine andere Art. Wenn die Barsche geschuppt und ausgenommen sind, ziehet man ihnen einen Faden durch die Nase und den Schwanz, und bindet den Schwanz an den Kopf zusammen, damit sie krumm werden; alsdenn werden sie mit Wasser und Essig, wie auch etwas Salz, in einem Kessel abgesotten. Ist nun dieses Wasser mit dem Fisch halb eingekocht, so thut man Citronenscheiben, Ingwer, Pfeffer und Semmelkrumen dazu. Dieses wird noch zusammen eine Weile gekocht; alsdenn legt man ein Stück Butter dazu, und richtet sie so an.

Barsche mit einer Fricassee-Soße, werden gerade so gemacht, wie Karpfen mit einer Fricassee-Soße. Siehe unter Karpfe.

Barsche mit einem Ragout zu machen. Wenn man die Barsche ausgenommen hat, leget man sie auf den Rost, thut Kohlen darunter, und wendet sie um. Siehet man nun, daß die Haut trocken, und die Fische halb gar worden, so nimmt man sie davon, und schälet sie reinlich ab. Alsdenn gießet man 1 Nößel Wein nebst etwas Fischbrühe in eine Casserole, thut eine große mit Nelken gespickte Zwiebel, gehackte Petersilie und ein Lorbeerblatt dazu, würzet sie mit Salz und Pfeffer, thut ein Stück Butter in der Größe eines Eies in eine andere Casserole, läßt sie mit ein wenig Mehl auf dem Feuer halb braun werden, gießet die bereitete Brühe dazu, leget die Barsche ordentlich bei einander hinein, und läßt sie bei gelindem Feuer gemächlich kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, leget sie in eine Schüssel, schüttet ein beliebiges Ragout in der Fastenzeit darüber, und richtet sie warm an.

Barsche mit Sahne und Kümmel, richtet man eben so zu, wie Karauschen mit Sahne und Kümmel. Siehe unter Karauschen.

Barsche mit einer Sardellen-Soße. Man nimmt die Barsche aus, und kocht sie in einer kurzen Brühe auf folgende Art. Es werden dieselben ordentlich in eine Casserole gelegt, große Zwiebeln, eine grüne Citrone, Petersilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfeffer, Salz, zwei Gläser Wein,

und

Digitized by Google

und ein wenig Weinessig und Wasser dazu gethan, daß die Fische damit bedeckt sind. Hernach kocht man sie in einer Casserole gar, läßt sie völlig erkalten, ziehet sie heraus, schuppet sie ab, leget sie ordentlich in eine Schüssel bei einander, deckt sie zu, und hält sie warm. Wenn nun die Barsche solchergestallt mit einer kurzen Brühe gar gekocht sind, thut man so viel frische Butter, als nöthig ist, in eine Casserole, streuet ein wenig Mehl darein, wirft ein paar gehackte Sardellen, Capern, eine ganz kleine Zwiebel und eine Citronenschale dazu, und würzet es mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Muscatennuß, gießet ein wenig Wasser und Weinessig hinein, rührt die Soße mit einem Löffel auf dem Feuer um; und wenn die Butter geschmolzen und die Brühe dicklich worden ist, nimmt man die Citronenscheiben und die kleinen ganzen Zwiebeln heraus; siehet zu, daß die Soße einen guten Geschmack habe und nicht geronnen sey, schüttet dieselbe über die Barsche, und richtet sie warm an.

Barsche zu mariniren. Wenn sie geschuppt und gerissen sind, mus man sie auf den Seiten kerben, alsdenn einsalzen, und eine Weile im Salze liegen laßen. Hierauf streifet und trocknet man sie ab, bäckt sie in Schmalz oder Baumöl, oder man kann sie auch auf einem Roste braten, mit Baumöl oder Butter bestreichen, und sie solange braten laßen, bis sie gar sind, wobei man aber verhüten mus, daß sie nicht zerreißen. Wenn sie kalt worden sind, lege man sie in eine Tonne oder in ein steinern Geschirr mit Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Oel und starkem Essig; und wenn man sie verspeisen will, schütte man etwas frischen Essig, auch nach Belieben Baumöl darauf, und gebe sie kalt auf den Tisch.

Barsche in einer Potage. Man nimmt 3 bis 4 Barsche aus, wäscht und bratet sie auf dem Rost, macht hernach die Haut sauber davon; den besten von diesen Fischen aber behält man besonders, und von den übrigen macht man das Fleisch herunter. Wenn solches geschehen, kann man 2 Dutzend süße Mandeln nehmen, sie schälen, im Mörsel stoßen, und öfters mit einigen Tropfen Wasser anfeuchten. Wenn sie kleingestoßen sind, mus das von den Gräten abgelösete Fleisch der Barsche, nebst dem Gelben von 4 hartgesottenen Eiern darzugethan, und alles unter einander gestoßen werden. Nach diesem schneide man eine Zwiebel, wie auch gelbe Rüben und Pastinaten scheibenweise, verwelle sie mit ein wenig Butter in einer Casserole auf dem Casserolloch, und wenn dieselben noch nicht braun worden sind, thue man ein wenig Petersilie nebst einer ganzen Zwiebel

Digitized by Google

dazu, gieße Fischbrühe, die sich noch nicht gefärbt hat, hinein, thue auch Semmelkrumen, so groß wie ein Ei, wie auch in Scheiben geschnittene Champignons dazu, laße solches alles bei gelindem Feuer langsam kochen; ferner nehme man das im Mörsel gestoßene Coulis, schlage es, wenn es in einer Casserole mit Jus zergangen ist, durch ein Haartuch, schütte es in einen Napf oder kupfernen Hafen, schmelze sodann etwas Butter in einer Casserole mit einigen Champignons, und wenn selbige gebraten, gieße man ein wenig Fischbrühe dazu, und würze es mit Salz, Pfeffer und allerhand feinen Kräutern. Wenn es nun kocht, muß man den Barsch, welcher besonders aufbehalten worden, dazu thun, ihn mit den Champignons kochen, hernach ein Dutzend Karpfenmilch blanschiren, sie wiederum ablaufen, sodenn in die Casserole, worinn der Barsch ist, thun, und sie damit kochen laßen. Wenn alsdenn die Brühe etwas eingekocht und weniger worden ist, so wird ein wenig Coulis aus dem kupfernen Hafen dazu genommen, damit es einen Geschmack bekomme, und also warm auf heißer Asche gehalten. Wenn solches geschehen, wird Semmelrinde in der Potageschüssel aufgekocht, der Barsch aus der Casserole ordentlich gethan, in die Mitte der Potage gelegt, der Rand der Schüssel mit Karpfenmilch garniret, das Coulis über die Potage warm angerichtet, und aufgetragen.

Barsche in einer Torte. Die Barsche werden ausgenommen, wohl geputzt, mit einem Glase Wein aufgewellt, damit man sie abschuppen kann, hernach in einen feinen Teig geschlagen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter Kräuter gewürzt, und mit Gewürznelken gespickt. Nach diesem thut man Butter, Karpfenmilch, Austern, Morcheln und Champignons daran, schließt alsdenn die Torte mit einem Boden von eben dem Teige, macht einen Kranz herum, bestreicht sie mit geklopftem Ei, setzt sie in den Ofen, und läßt sie darinn backen; alsdenn, wenn sie gar ist und angerichtet werden soll, thut man Citronensaft daran, und trägt sie zu Tische.

Barsch, (Rauher) L. Asper, Fr. Apre, Apron; also nennet man eine Gattung von Barschen, weil sowohl ihre Kiefer, als Schuppen, sehr rauh sind. Man zählet davon zweierlei Hauptarten:

1. Asper major Danubianus, der Zindelfisch, eine Art Barsche, die sich häufig in der Donau finden, und welche Geßner am besten beschrieben hat.

2. Asper,

Digitized by Google

2. Asper pisciculus, Gobioni similis, GESN. Gobius asper, der Streber, Strever, wie er zu Regensburg genannt wird.

Er siehet röthlich aus, und ist mit breiten schwarzen Flecken gleichsam besäet. Sein Kopf ist ziemlich breit und spitzig, und das Maul nicht gar zu groß. Er hat keine Zähne. Er ist gut zu essen; das Fleisch aber ist trockner, als des Gründlings.

Barsch, (Sand-) L. Perca arenaria; siehe **Sander.**

Barsch, (See-) L. Perca marina, wird nicht so groß, als der Fluß-Barsch. Er siehet braunroth oder schwärzlich aus; der Rücken ist mit Spitzen besetzt, und mit kleinen Schuppen bedeckt. Er hält sich gemeiniglich um die Klippen auf, und nähret sich mit kleinen Fischen. Zum Essen soll er nicht viel taugen. Sein Kopf, wenn er verbrannt wird, ist dienlich, die Wunden rein und trocken zu halten.

Barses, sind große zinnerne Büchsen, in welchen man den Thee aus China bringt. Es giebt Barses, welche von 1 bis zu 10 Pfund in sich fassen.

Bart, L. Barba, Fr. Barbe, heißt, bekanntermaßen, die ordentliche männliche Zierde von Haaren, womit die Natur das Kinn der Männer meistentheils, und zwar vor dem weiblichen, versehen hat. Auch wird die Gegend selbst, wo diese Haare stehen, bisweilen der Bart genannt. In Frankreich ist das **Bartscheeren** oder **Barbiren**, Fr. Faire la barbe, zugleich mit der Paruckenmacherkunst verbunden.

Eine Beschreibung und Abbildung der Barbir-Instrumente, findet man in des Herrn v. Garsault Paruckenmacherkunst, im VIII B. des übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, S. 9, f.

Beschreibung und Abbildung einer sogenannten Bartroßmühle, oder Maschine, vermittelst welcher man in einer Minute 60 Personen den Bart abscheeren kann, st. im VII B. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 813—815.

Diese Maschine bestehet aus einem runden Gebäude von Brettern, darein mancherlei Kopflöcher geschnitten, und wodurch der Bart hineingesteckt wird. Inwendig aber wird ein großes

Hori-

Digitized by Google

Horizontalrad von einem Pferde herumgetrieben, an welchem eine Menge Scheermesser in verschiedenen Stellungen, wie es die Gegenden des Gesichts, wo Haare sitzen, nöthig haben, vestgemacht. Derjenige nun, der sich barbiren läßt, muß diese Gegenden an die verschiedenen Messer halten; so wird der Bart und alles Haar glücklich abgenommen. Wenn diese Erfindung nicht dem Lächerlichen und der Verschwendung eines übermäßig und unrecht angewendeten Witzes nahe wäre: so würde dieselbe denen Barbirern und Feldschecrern ihr Brod schmälern; zu ihrem Glück aber wird wohl so leicht niemand seyn, der sich in Gefahr setzen wird, Mund, Nase, Kinn und Ohren durch einen geringen Fehler oder unrechte Verrückung der Stellung der Messer und Maschine zu verlieren.

Bei Pferden, heißt der Bart, Fr. Barbe oder Barbouchet, der Ort, wo sich die beiden Knochen der Ganasse über dem Kinn und auswendig an dem untern Kinnbacken vereinigen. Es trägt dieser Theil viel zur Güte des Mauls bei; denn wenn die beiden Knochen, welche ihn formiren, allzuweit von einander stehen, und zu wenig Vorsprung haben, so ist er nicht empfindlich genug, weil die Kinnkette nur auf den Seiten aufliegt. Stehen die beiden Knochen allzunahe an einander, und zu weit heraus; so ist der Bart allzu erhaben, und allzu empfindlich, weil die Kinnkette alsdenn nur in der Mitte aufliegt. Hat endlich der Bart allzuviel Haare, oder ist er allzu fleischigt, ist er harthäutig oder callös: so sind solches Fehler, welche anzeigen, daß das Pferd nicht empfindlich genug ist, oder daß es übel gewartet, oder nicht gut gehalten worden.

Bart, nennet man auch die langen Haare, welche um das Maul der Hasen, Caninchen, Katzen, u. d. gl. Thiere, auf beiden Seiten ihrer Lefzen sitzen.

Der Bart am Schlüssel, heißt dasjenige Stück, welches vorn auf das Rohr gelöthet, und auf mancherlei Art, vermittelst der Bogenfeile, eingeschnitten, ja gar durchgebrochen wird, damit es über die Gänge des Eingerichts, so im Mittelpunct den Dorn hat, darauf

der

Digitized by Google

der Schlüssel gesteckt wird, passiren könne. Siehe unter Schlüssel.

Auch einen Theil der Holzart nennet man Bart.

Bart im Spinnen, heißt, wenn diejenigen, welche des Spinnens noch nicht recht kundig sind, die abgerissenen Enden am Wocken hangen laßen, und den Faden an einem andern Orte des Wockens wieder anspinnen. Das gemeine Volk nennt dergleichen Bärte zuweilen auch Freier. Siehe Spinnen.

Bart-Haber, siehe unter Avena.

Bart-Nägelein, Bart-Nelken, Caryophyllus barbatus; siehe unter Nelke.

Bart-Nüsse, Corylus; siehe Hasel-Nüsse.

Bartsch, ist ein Trank, welcher von dem gemeinen Volke in Pohlen und Litthauen, anstatt des Biers gebraucht wird. Er wird aus Wasser, in welchem das Kraut Bärenklau oder Bärwurz, mit wenigem Sauerteig abgesotten worden, bereitet, und ist in hitzigen Fiebern ein treffliches Mittel den Durst zu löschen. Siehe Acanthus germanicus.

Bart-Seife, Fr. Savonette, ist entweder gemeine Seife, welche, in Ermangelung einer andern, zum Bart gebraucht wird; oder aber besonders zugerichtete, in Kugeln formirte, wohlriechende und der Haut zuträgliche Seife. Siehe Seif-Kugel.

Bart-Wachs, Fr. Cire pour la barbe. Man hat weißes und schwarzes. Zum weißen, schmelzet man 4 Unzen weiß Wachs, und 2 Unzen Jesmin-, oder andere wohlriechende Pomade, in einem irdenen Gefäß, über einem Kohlenfeuer, rühret es unter einander sacht ein, und gießet zulezt, wenn alles wohl geschmolzen ist, einen Löffelvoll Citronen- oder Pomeranzen-Essenz dazu; und wenn alles gemischt und in beliebige Formen gegossen ist, wirft man sie in ein ander Gefäß mit frischem Wasser, und läßt es so kalt werden. Die Formen dazu sind von weißem Wachse, von der Größe einer Siegellack-Stange.

An

Digitized by Google

An dem einen Ende haben ſie einen Deckel, wie an einer Zahnſtocher-Büchſe. Wenn das Wachs kalt geworden iſt, nimmt man den Deckel weg, und ſtößt die Stange mit der Fingerſpitze heraus.

Will man ſchwarzes Bartwachs haben, welches man auch zu den Augenbraunen gebrauchen kann, ſo miſchet man unter vorerwähnte Compoſition etwas Kienruß; und, um es wohlriechend zu machen, 2 Löffelvoll fein Pulver à la Marechale; oder auch 2 Löffelvoll klar gepülvertes Mark von Engelſüß, und, anſtatt der Pomeranzen- oder Citronen-Eſſenz, ein wenig Amber-Eſſenz.

Baruth, iſt ein indianiſches Maaß, welches 17 Gantans, d. i. 50 bis 56 Pfund Pfeffer pariſer-Gewichts, wovon ein Pfund 16 Unzen hat, in ſich hält.

Barutſchen, Berutſchen, eine Art von leichten vierröderigen kleinen Poſtchaiſen, die ſonderlich im Böhmiſchen und Oeſterreichiſchen ſehr gebräuchlich ſind. Zur Winterszeit ſetzt man, ſtatt der Räder, Kufen hinan, und ſie heißen alsdenn **Barutſchen-Schlitten**.

Bas, ſiehe **Strümpfe**.

Bas à Homme, und Bas à Femme, ſind Nahmen, die man in Frankreich gewiſſen ſehr gemeinen Papieren giebt, welche die Barettkrämer zu Einpackung ihrer Waaren gebrauchen. Einige dieſer Papiere ſind geleimt, andere nicht.

Baſaltes, Baſanus. PLIN, **ſchwarzer Schörl**, iſt eine Art ſchwarzer Marmor oder Probirſtein, welcher ſehr hart iſt, und der Feile widerſtehet, ſchwer, dicht und gelind anzufühlen, und eiſenfarbig iſt. Er hat unterſchiedene Kanten, von der Stärke und Länge als zugehauene Balkenſtücke, damit man dieſelben auf den Straßen, an Häuſern, inſonderheit an Ecken als Weichpfähle zu ſetzen pflegt. Er wächſt in länglichen Stücken und Stangen, in Aethiopien, und an unterſchiedenen Orten in Teutſchland, als: in Böhmen, beſonders in Meißen, bei Stolpe, daher er auch **Meißniſcher Probirſtein** genennet

Digitized by Google

genennet wird. Man brauchet ihn, wie andere Probirsteine, zum Streichen des Goldes und Silbers. Ein mehreres siehe in Hrn. D. Martini Naturlexikon.

Basanos, siehe Probirstein.

Basanus PLINII, siehe Basaltes.

Basar, siehe Bazar.

Basaruco, ist eine kleine indianische Münze von sehr geringem Gehalt, weil sie bloß aus sehr schlechtem Zinn geschlagen ist. Es giebt zweierlei Arten von dieser Münze; Eine heißt man die gute; die andere, die schlechte. Diese leztern Basarucos sind um $\frac{1}{6}$ geringer, als die guten. Man brauchet 3 Basarucos zu 2 portugiesischen Reys, 15 zu einem Vintain, und 375 zu einem Pardao Xerafin.

Bas-Breton, oder Fils Bas-Bretons, nennet man in Frankreich bisweilen ein weißes Garn, welches von Morlaix kommt; das man aber gewöhnlicher Fil de Cologne, oder Cöllnisches Garn nennet.

Bascule, oder Boutique, ein Schiff, in dessen Mitte sich ein löcherigter mit Wasser angefüllter Kasten oder Fischhälter befindet, um darinn die Fische aus süßem Wasser lebendig fortzubringen.

Basel-Dicken, eine basler Münze. Es gilt einer 6 Bazzen, oder 10 Plapperts, oder 20 Lutzer.

Bas-fond, Untiefe, ein Ort im Meere, wo seicht Wasser, und eine Strandung zu befürchten ist. Er ist dem Grand-fond entgegengesetzt.

Basilien, Basilienkraut, Basilg, Basilgen, Basilgram, Basilik, Braunsilge, Grünkraut, Hirnkraut, Königskraut, L. Basilicum, Herba basilica, Herba regia, Ocimum, Ocymum, Fr. Basilic, ist ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man 8 bis 10 Arten rechnet; es giebt aber deren nur 6, welche von einander recht unterschieden sind; die andern sind bloß Varietäten.

Die

Digitized by Google

Die erſte iſt die kleine Art, Ocymum minus, deren Blatt rund, und faſt ſo klein, als bei dem Thymian, von einer zarten grünen Farbe, und angenehmen Geruch, iſt. Die Wurzel iſt holzig und hart, mit vielen Faſern verſehen. Sie treibt eine Menge kleiner Aeſte aus, welche ſich in der Runde von einander entfernen, und eine Kugel formiren. Die Blühte iſt weiß, und ſtehet auf kleinen Kelchen zwiſchen den Blättern, aus welchen ſehr kleine, braune, glänzende, und mehr eiförmige als runde Saamen werden. Dieſes iſt diejenige Art, welche am beliebteſten iſt, weil ſie ſowohl die Augen als den Geruch ergötzet.

Die zweite Art, welche man das mittlere Baſilik nennet, unterſcheidet ſich von der erſten durch die Größe ihres Blatts, welches von noch einmahl ſo großem Umfange iſt. Die Pflanze breitet ſich auch mehr aus, und riechet faſt wie Würznelken. In Anſehung des übrigen kommt ſie mit der vorigen überein. Es giebt 2 Arten davon; die eine iſt grün, und die andere violet.

Die dritte nennet man Baſtard-Baſilik; es hat ein noch viel größer Blatt; der Geruch aber iſt nicht ſo angenehm. Es giebt davon ebenfalls 2 Arten; eine grüne, und eine violette.

Die vierte, welche man die dreifarbigte, Ocymum tricolor, nennet, hat ein purpurroth, gelb und grün geſtreiftes Blatt, welches an Größe noch das Blatt der vorigen Sorte übertrifft. Ihr ſtarker Geruch iſt nicht angenehm. Im übrigen gleichet ſie dem Baſtardbaſilik.

Die fünfte, wird das Küchen-Baſilik genannt, weil man ſich deſſen zu den Speiſen bedienet. Ihr Blatt iſt groß, länglich und glänzend. Dieſe Art iſt wegen ihrer Nutzbarkeit am ſchätzbarſten. Sie wird 15 bis 18 Zoll hoch, und treibt viele Zweige, auf welchen allen oben eine ſehr lange Röhre ſtehet, die mit weißen Blumen umgeben iſt, welche, wie die vorhergehenden, in einem kleinen Kelche ſtehen, aber größer ſind, und

auf

Digitized by Google

auf welche der Saame folgt. Ihr Geruch ist lieblich und angenehm.

Die sechste nennet man die große überwinternde Art, und sie ist sehr selten. Sie hat mehr Zweige, als die vorhergehenden, und treibt auch eben sowohl Aehren, die aber kürzer und dicker sind. Die Blume ist auch weiß, das Blatt dick, oval, und von einer zarten grünen Farbe. Ihr Geruch ist ziemlich angenehm, und man könnte sich derselben eben so, wie der vorhergehenden, bedienen, wenn sie gemeiner wäre. Aber sie erfordert viel mehr Wartung, und dieses ist auch ohne Zweifel die Ursache, warum sie nicht so gar häufig zu finden ist. Sie bekommt zur Blühtzeit gern den Brand, und gleich über der Erde den Krebs, wodurch sie alsbald zu Grunde gehet, so daß es schwer hält, den Saamen davon zu bekommen. Das vorzüglichste bei ihr ist, daß sie den Winter ausdauert; man mus sie aber während demselben verwahren.

Da alle Arten der Basilik, ausser der leztern, jährliche Pflanzen sind, so werden sie alle Jahr aus dem Saamen gezogen; diesen säet man im März oder April in ein Mistbeet, und bedecket dasselbe gegen Abends mit Brettern oder Strohdecken, damit die Kälte, wovon dieser Saame verdirbt, nicht eindringen kann. Wenn die aus dem Saamen hervorgewachsenen Pflänzgen zum Verpflanzen taugen, und das Reifwetter nachgelaßen, so versetzet man die besondern Sorten zum Vergnügen in Töpfe, so mit guter zubereiteter Erde angefüllt sind; diejenigen aber, welche zur Medicin und in der Küche gebraucht werden sollen, in ein Beet, so an der Sonne lieget, und entweder im November, December, oder im Frühjahr, sobald man in die Erde kommen kann, mit Mist gedünget, und gegraben werden mus. In ein solches zubereitetes Beet versetzet man zu Ende des Aprils, oder Anfange des Mai, die obbemeldeten mit Erde ausgenommenen Pflanzen, nach der Schnur, 9 Zoll weit von

Digitized by Google

einander, und begießet sie alsbald, daß die Erde sich um ihre Wurzeln setze. Den Saamen der gemeinen Basilie kann man auch zu Anfange des Mai auf ein zubereitetes Beet säen; früher aber nicht, denn sonst verdirbt der Saame in der kalten Erde. Zuvor aber mus das Beet Fuß vor Fuß niedergetreten, hernach gleich und klar geharket, der Saame darauf gesäet, und ganz flach untergeharket werden. Das ganze Beet bestreuet man mit kurzen leichten Pferdemist; jedoch nicht dick, sondern, daß die Erde mit demselben nur einigermaßen bedekket werde.

Obgleich diese Pflanzen nur allein vom Saamen gezogen werden, so kann man doch, wenn man etwa eine besondere Sorte aus dem Saamen erhielte, die man gern vermehren wollte, im Mai Sprößlein davon nehmen, und in ein temperirtes Mistbeet pflanzen, sie auch dabei etwa 10 Tage lang begießen, und im Schatten halten, da sie denn, diese Zeit über, wurzeln werden, und innerhalb 3 Wochen mit den Pflanzen, so aus dem Saamen gewachsen, entweder in Töpfe oder Rabatten versetzet werden können.

Auf die fünfte Art halten die Küchengärtner besonders, weil man sich derselben ordentlich zu dem Essen bedienet. Man ziehet sie aus, ehe sie blühet, und machet Büschel davon, welche man auf dem Küchenbeet, oder an einem andern luftigen Orte im Schatten leget. Man thut sie hierauf in Schachteln, und reibet sie, wenn man sich ihrer mit andern Gewürze zu den Brühen bedienen will, zu Pulver. Man mischet sie auch in das Füllsel zu gebratenen Tauben. Man brauchet sie auch noch in Fischbrühen, ohne sie zu Pulver zu machen. Endlich bedienet man sich ihrer auch in den meisten Ragouts, und in Würsten als einer Würze, und ihr Geschmack ist fast durchgängig beliebt. Einige brauchen auch das Kraut, wenn es noch zart und grün ist, an den Sallat, dem es einen angenehmen Geschmack giebt.

Man

Digitized by Google

Man sammelt den Saamen im August von den Pflanzen der ersten Aussaat im Februar oder März, welcher sich zwei bis drei Jahre hält.

Den Ziegen ist das Basilienkraut sehr zuwider, und sie meiden dasselbe als den ärgsten Gift.

Diese Pflanze hat auch in der Arzenei ihren Nutzen. Sie ist gut für das Haupt und die Brust, und herzstärkend. Ihre wie Thee gekochten Blätter und Blühten lindern die Kopfschmerzen, und zertheilen die Flüsse an demselben. Wenn sie dürre sind, macht man ein Pulver daraus, welches man mit andern aromatischen und auf eben die Art zubereiteten Kräutern vermischet. Und dieses ist eben das Pulver, welches man das Haupt-Pulver nennet, und wie den Tabak schnupfet, um das Gehirn zu reinigen, und welches auch viele wässerige Feuchtigkeit abführet, vornehmlich, wenn man nüchtern etliche Prisen davon gebrauchet. Der Saame in Wein getrunken, giebt eine gute Herzstärkung. Das Kraut führet viel kräftiges Oel und flüchtiges Salz bei sich. In den Apotheken brauchet man die Blätter und den Saamen. Es hat überhaupt dieses Kraut eine Kraft zu wärmen, zu trocknen, zu zertheilen, zu eröffnen, und zu reinigen. Ist gut für den Schwindel und Ohnmacht, erwärmet den kalten schwachen Magen, befördert die Dauung, reiniget die Brust und Lunge von allem zähen Schleim, leichtert den kurzen und schweren Athem, und benimmt den alten Husten, mehret die Milch in den Brüsten, erwärmet und reiniget die kalte Mutter, befördert den Monathfluß und die Geburt. Von Einigen ist angemerkt worden, daß die Frauen, so Basilienwurzeln und Schwalbenfedern in den Händen halten, wenn sie in Kindesnöthen arbeiten, leicht und ohne Schmerzen gebähren. Des Krautes Saft soll das Niesen stillen. Mit 3 oder 4 Gran Campher vermischt, stillet das Nasenbluten. Das Kraut mit dem Saamen zerstoßen, und auf die Warzen und Elsteraugen gelegt, ziehet sie mit der Wurzel heraus. Der Saame ist ein herrliches Mittel in den Bräune, Mundfäule, Schrunden der Lefzen, Brustwarzen und heimlichen Glieder. Diejenigen, welche sehr zu Kopfschmerzen geneigt sind, müssen sich dieses Krautes enthalten, und nicht allzu oft daran riechen; es soll auch das Gesicht schwächen. Eine gleiche Wirkung hat auch der Wein, dem man mit dieser Pflanze einen Muscatellergeruch verschaffen wollen.

Digitized by Google

In etlichen Apotheken hat man von der Basilik das Wasser, das Oel, und den Balsam vom Oel. Das Wasser, so aus der blühenden Pflanze destillirt wird, stärket das Haupt und Herz, reiniget die Brust, befördert den Auswurf, und vertreibet das Keichen, treibet den Harn und die Monathzeit, tödtet und treibet die Würmer aus, und kommt in allen mit dem Kraute überein. Das Oel kommt mit in den Schlagbalsam; ist auch sehr geschickt, die Lebensgeister wieder zu erwecken, und die Bewegung derer Säfte, aus welcher das Blut bestehet, wieder herzustellen. Der Balsam ist wider die Ohnmachten, Hauptweh und kalte Flüsse dienlich.

Es giebt Leute, welche glauben, wenn diese Pflanze an einem feuchten Orte stehe, so wüchsen Scorpionen daraus; ja sie wollen gar versichern, daß man dergleichen Thierlein in den secirten Köpfen einiger Personen gefunden, die gern an dieses Kraut gerochen, oder aber dasselbe gepülvert, wie Schnupftabak in die Nase gezogen haben. Wenn dieses wahr wäre, wie sie es durch das Zeugniß verschiedener glaubwürdiger Personen behaupten wollen: so werden sie uns doch nicht überreden, zu glauben, daß dieses Kraut unmittelbar und aus sich selbst Scorpionen zeugen sollte; sondern es scheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieser Pflanze stark nachgehen, und solche auffressen, ihre subtilen Eier auf die Blätter fallen laßen, welche nachmahls auf gedachten Blättern selbst, oder in denen Orten, wohin sie vermittelst derselben gelangen können, ausgebrütet werden.

Heinr. Eph. Seyfferds Non-ens physicum, oder von Erzeugung der Scorpionen aus dem zerquetschten Basilico, st. im 34 Vers. der Bresl. Samml. Oct. 1725. Cl. IV, Art. 9.

Cf. WOLFG. WEDELII obs. ex ocymo non nasci scorpiones, st. in den *Misc. Nat. Cur.* A. 1672, Obs. 70.

Basilie, (Wilde) Basilic sauvage; siehe Acinos.

Basilisk, L. Basiliscus, Regulus, eine Art Schlangen, die man sonderlich in Aegypten, Libyen, und in dem Theile von Africa, welcher Cyrenaica heißt, findet. Sie ist zwar nicht über 1 Schuh lang, kann aber doch mit ihrem gefährlichen Zischen alle andere Thiere verjagen. Ihre Farbe ist gelb. Sie hat auf dem Kopfe 3 hellglänzende weiße Flecke, fast wie eine Krone anzusehen, weshalb man sie auch vorlängst, wie selbst der Nahme ausweiset, für der Schlangen König gehalten.

Ihr

Digitized by Google

Ihr Gift ist so stark, daß sie durch ihr bloßes Anschauen und Anhauchen nicht nur den Menschen, sondern auch selbst andere Schlangen soll tödten können. Wie giftig und gefährlich aber auch dieses Thier ist, so findet es doch an dem Wiesel seinen Gegenstand und Meister. Denn man will angemerkt haben, daß, sobald nur ein Wiesel in des Basilisken Höhle kommen könne, er sofort von dessen Athem und Geruche erstücket. Sonst sagt man, daß die alten Hähne im 7ten oder 9ten Jahre ihres Alters zuweilen ein Ei in den Mist legen, aus welchem, wenn es von einer Kröte ausgebrütet würde, nachgehends ein Basilisk hervorkomme, welcher so giftig sey, daß alle diejenigen, so ihn nur ansähen oder höreten, gleich sterben müßten. Welcher fabelhafte Ursprung vielen Gelegenheit gegeben, nicht unbillig zu zweifeln, ob auch jemahls ein Basilisk gewesen sey? Wer von dieser Schlange gebissen wird, der bekommt an dem Orte des Bisses eine gelbe Farbe, wird auch an dem ganzen Leibe blau, und kann nicht anders geheilt werden, als daß man ihm alsobald 1 Quentgen Bibergeil in Wein oder Magsaamensaft zerlaßen, eingiebt. Was die Landläufer unter diesem Nahmen herumführen, die werden aus einer Gattung von Raysischen geschnitzelt. Ein mehreres stehe in Hrn. D. Martini Naturlexikon.

Basin, ein kreuzweis gewebter Zeug, welcher ganz von baumwollenem Garne, sowohl im Aufzuge als Einschlage, fabriciret werden soll. Man macht Basinen von unterschiedener Güte und Faßon; breite, schmale, feine, mittlere, grobe, glatte, und auf einer Seite mit Haaren bezogene; andere mit kleinen unmerklichen Streifen ohne Haar, und andere mit großen Streifen oder Barren auch ohne Haar. Es giebt auch einige, in welchen man hänfen oder flächsen, und bisweilen auch wergen Garn mit einlaufen läßt.

Man fabriciret in Frankreich, vornehmlich zu Troyes, Rouen und Lyon, viele Basine, an welchem letztern Orte die

Digitized by Google

Fabrik dazu erstlich gegen das J. 1580 etabliret worden. Es wird deren eine Menge in Frankreich verbrauchet, und es geschehen auch große Versendungen davon in die auswertigen Länder. Diese Manufactur, welche vor allen andern von gleicher Gattung zur Mode dienet, ist für so ansehnlich geschätzt worden, daß sie zu einem Reglement vom Mon. Jänner 1701, welches ausdrücklich für sie gemacht worden, Anlaß gegeben hat. In diesem Reglement ist unter andern enthalten, daß die Basine oder breiten Bombasine, sowohl die glatten, als die mit kleinen oder großen Streifen ½ Elle und · Zoll im Kamme und auf dem Stuhle in der Breite haben, und daß sie aus 24 Lesen, jede von 40 Fäden, zusammengesetzt seyn, und daß das Stück 24 Ellen in der Länge haben soll; daß die kleingestreiften 160 Streifen in ihrer ganzen Breite haben sollen; daß die Basine mit 36 Barren oder großen Streifen ½ Elle, weniger 1 Zoll, im Kamme und auf dem Stuhle in der Breite haben, und aus 22 Lesen, jede von 40 Fäden, zusammengesetzt seyn sollen; daß das Stück 24 Ellen in der Länge halten soll; daß sie wirklich 36 gleichgezogene Barren in ihrer Breite, und jede Barre 3 Streifen haben sollen; daß die schmalen, glatten oder kleingestreiften, oder auch die mit 25 breiten Streifen gezeichneten Basine, von ½ Elle, weniger ½/24, in der Breite im Kamme und auf dem Stuhle seyn, das Stück aber 22 Ellen in der Länge halten soll; und daß sie, nehmlich die glatten, von 20 Lesen; die kleingestreiften von 140 Streifen; und die mit 25 Barren, jede von 3 Streifen, zusammengesetzt seyn soll; daß die Modenbasine, oder die von der neuen Faßon, nicht anders als ½ Elle und 1 Zoll breit, und 24 E. lang, so wie die breiten Basine, oder ½ E. weniger ½/24 breit, und 22 E. lang, so wie die schmalen Basine, sollen gemacht werden dürfen; und daß sie aus einer mit der Breite, welche ihnen gegeben wird, einstimmigen Anzahl Lesen oder Streifen zusammengesetzt seyn sollen; daß die Anzahl der Lesen und Fäden derselben nach Verhältnis eines Grades der Feinheit und ihrer verschiedenen Güte vermehret werden soll, damit sie sich nach einer von den oben bemerkten Breiten befinden mögen; daß die Aufzüge der Basine von baumwollenem in gleichem Grade der Feinheit gesponnenem Garne angezettelt, und sowohl auf den Seiten der Salbänder, als in der Mitten, von einem Ende des Stückes bis zu dem andern, gleich derb gewebet und geschlagen werden sollen; daß alle Basine von purer Baumwolle ohne einige Vermischung von Werg oder hänfenem oder flächsenem Garne fabricirt werden; daß die Barren und Streifen von gezwirnter Baumwolle seyn;

und

Digitized by Google

und die Stücke in dem Einschlage hinlänglich ausgefüllet, und auf dem Wirkstuhle genugsam geschlagen werden sollen, damit sie ihre gehörige Breite erhalten können. Durch eben dieses Reglement wird auch den Webern verboten, weder einige Stücke Basine zu verkaufen, noch auch den Kaufleuten auszuliefern, wenn sie auch von ihnen selbst bestellt seyn sollten, wofern sie nicht vorher in dem Schauamte durch die Geschwornen ihrer Zunft beschauet, und von ihnen mit Blei, welches auf einer Seite die Worte: Fabrique de Troyes, und auf der andern Seite das Stadtwapen führet, im Fall, daß sie von guter Beschaffenheit und Arbeit befunden werden, bezeichnet worden. Ob nun wohl durch dieses Reglement die Längen der Basinstücke zu 22 bis 24 Ellen bestimmt worden sind: so unterläßt man dennoch nicht, zu Erleichterung des Handels, und nach einem alten Gebrauche, die Stücke, nachdem sie fabricirt worden, entzwei zu schneiden, so daß man sie gemeiniglich in halben Stücken von 11 und 12 Ellen verkaufet.

Ungeachtet aber in Frankreich sehr gute Basin-Manufacturen gefunden werden: so ziehet man gleichwohl ihrer auch aus fremden Ländern, vornehmlich aus Holland, von Brügge, und aus Ostindien, weil sie entweder von einer größern Feine, oder von einer andern Beschaffenheit und Art, als die französischen sind, oder aber aus dem Grunde, weil die französische Nation von Natur geneigt ist, das Ausländische dem Einheimischen vorzuziehen.

Die Basine, welche man aus Holland ziehet, sind insgemein gestreift. Man hält sie, wegen ihrer besondern Feine und Güte, überaus hoch. Ihre ordentliche Breite ist $\frac{7}{8}$ Elle, und ihre Länge ungefähr 12 Ellen, französischen Maaßes. Die, welche von Brügge kommen, werden Bombasine genannt. Sie sind, wie die französischen, entweder glatt, oder mit Haaren, oder mit kleinen nicht sehr merklichen Streifen, oder mit großen Streifen oder Barren, jede von 3 kleinen Streifen, gestreift. Die glatten, oder die mit Haaren, sind ordentlich $\frac{7}{8}$ Elle breit, und ungefähr 12 Ellen lang; und die mit Streifen oder Barren sind fast um 1 Zoll schmäler, und $\frac{1}{8}$ Elle kürzer, als die glatten. Man macht zu Brügge 4 Sorten glatte Basine, welche von der ersten bis zur lezten Sorte an ihrer Qualität immer geringer ausfallen; welches sich aus gewissen Zeichen, Buchstaben, Schlitzen oder Schnitten von einer Scheere, die sich am Anfange der Stücke befinden, erkennen läßt. Die erste Gattung, welche die beliebteste ist, wird Basin mit dem doppelten Löwen genannt,

Digitized by Google

weil die Stücke mit zween rothen Löwen bezeichnet sind. Die andere Gattung wird Basin mit dem einfachen Löwen genannt, weil nur ein Löwe darauf ist, welcher auf dem Stücke roth gezeichnet seyn soll. Die dritte Sorte heißt Basin B, weil sich dieser Buchstabe zum Anfange des Stücks befindet; und die vierte Sorte, Basin C. Ausser denen Zeichen, welche sich bei der andern, dritten und vierten Gattung der Basine befinden, trifft man auch zu Anfange derselben noch Schlitze oder Schnitte mit einer Scheere an, welche ebenfalls ihre Qualität anzeigen. Die andere Gattung hat 1 Schlitz, die dritte ihrer 2, und die vierte 3. Die brüggischen gestreiften Basine bestehen in zwo Gattungen. Die erste, welche man am höchsten schätzet, wird Basin F. F mit dem doppelten Löwen genannt, weil diese 2 Buchstaben und die 2 Löwen zu Anfange und auf dem ersten Zipfel des Stücks roth gezeichnet stehen. An dieser ersten Gattung findet man keinen Schlitz. Die andere heißt Basin F. mit dem einfachen Löwen, woran man ausserdem auch noch einen Schlitz findet.

Die Basine, welche aus Ostindien kommen, sind weiß und ohne Haare. Einige sind gekreutzt oder Sarsch-artig; andere gewürfelt oder figurirt. Die besten sind die, welche in Bengala, zu Pondichery und Bellezoar bereitet werden. Leztere werden am höchsten geachtet. Die ordentlichsten Längen und Breiten der indischen Basine sind zu $\frac{3}{4}$ und $\frac{7}{8}$ Elle in der Breite, und zu 7, 9 und 10 Ellen in der Länge; und zu $\frac{3}{4}$ und $\frac{7}{8}$ E. in der Breite, und $7\frac{1}{2}$, und $9\frac{1}{2}$ E. in der Länge.

Man brauchet die Basine, Kamisole, Jupen, Leibchen, Wämser, Umhänge um die Sommerbetten, auf dem Lande Vorhänge vor die Fenster, Westen ꝛc. daraus zu machen. Die indischen schicken sich am besten zu Vorhängen.

Bas-reliefs, L. Sima sculptura, Ital. Basso rilievo, halb erhoben Werk, halb erhobene Bildhauerarbeit, gehauene oder geschnitzte Bilder aus Marmor, Stein, Gyps, Holz ꝛc. die nicht ganz frei stehen, da z. B. der halbe Theil des Leibes, wie in der Wand oder Decke versteckt ist, und nur der halbe hervorraget. Man nennet sie auch Basse-tailles. Sie wurden von den Alten erfunden, damit sie die Historien vorstelleten, und selbige gleich

Digitized by Google

gleich als die Gemählde machten, auch mit solchen ihre Theatra, Triumphbögen und andere Gebäude auszierten, welche sich meistens nur halb präsentirten. Es sind in diesem Stücke viele berühmte Meister gewesen. Unter den neuern Künstlern ist desfalls Cope Siamengo sehr berühmt geworden.

Es giebt auch Gemählde oder Schildereien en bas-relief.

Basse, siehe Calade.

Basse-etoffe, heißt, im Französischen, Löth, oder Zinn mit untermengtem Blei verarbeitet.

Basse-lice, *Basse-lisse*, ist eine Art Gewebe, oder eine aus Seide und Wolle gewirkte Tapezerei, welche bisweilen mit Gold und Silber erhöhet ist, worauf unterschiedene Figuren von Personen in Lebensgröße, Thieren, Landschaften, oder andern dergleichen Dingen, nach dem Einfalle des Arbeiters, oder nach dem Geschmack derer jenigen, die sie bei ihm bestellen, vorgestellet werden. Die Basse-lisse (tiefschäftige) wird im Gegensatz einer andern Tapezerei, die man Haute-lisse (hochschäftige) [von der an ihrem Orte] heißt, also genannt; nicht, als ob die Arbeit daran unterschieden wäre, sondern weil die Rahmen, auf welchen sie gearbeitet werden, unterschiedlich liegen. Denn der Rahmen zur Basse-Lisse liegt flach, und dem Horizont parallel; da im Gegentheil der Rahmen zu Haute-Lisse perpendiculär, und gerade in die Höhe aufgerichtet ist. Von diesen Tapeten findet man in Frankreich, auch zu Petersburg und Berlin, Manufacturen. Sonst nennen auch wohl bisweilen die Weber oder Manufacturisten dasjenige Basse-Marche, was man sonst insgemein nur unter dem Nahmen Basse-Lisse kennet. Von der eigentlichen Fabricirung der Basse-Lisse, s. *Savary* Diction. univ. de Commerce, nach der neuesten Genfer Edition, Th. 1, S. 388, figg. Siehe auch Tapeten.

Basse-tailles, siehe Bas-reliefs.

Basset, siehe Dachshund.

Digitized by Google

Baſſin, heißt im Franzöſiſchen überhaupt ein Becken, oder eine große und flache Schüſſel.

Im beſondern Verſtande beim Gartenbau, bedeutet es einen vertieften, nach einer runden, länglichen, ovalen, viereckigen, oder andern feinen Figur, mit Raſen, Steinen oder Marmor eingefaßten Platz, um darinnen das Waſſer von Fontainen oder Springbrunnen aufzufangen, oder es zum Begießen aufzubehalten. Sind ſie ſehr groß, ſo werden ſie Waſſerſtücke, Canäle, Spiegel, Teiche, Seen, Behälter ꝛc. genennet. In Bereitung der Baſſins iſt zweierlei zu vermeiden; daß man ſie nehmlich weder zu groß, noch zu klein mache, damit das Waſſerwerk nicht den beſten Theil eines kleinen Stück Feldes einnehme, noch auch in einem großen Stück Grundes eine gar zu kleine Fontaine angeleget werde. Einige wollen, die Größe der Fontaine oder des Baſſins ſolle ſich nach dem Waſſerſtrahl richten, damit das in die Luft ſteigende Waſſer nicht etwa von dem Winde über die Einfaſſung des Baſſins hinaus getrieben werde, ſondern alles, ohne den Weg naß zu machen, hinein falle.

Was die Tiefe der Baſſins anbetrifft, ſo werden ſie insgemein 3 oder 2 Schuh tief gemacht; und dieſes iſt hinlänglich, um den Boden des Baſſins für Froſt zu verwahren, und die Sprengkrüge einzufüllen. Sollen dieſelben aber zu Sammelkäſten, oder Fiſchbehältern dienen, kann man ſie 4 bis 5 Schuh tief machen, da ſie denn nicht allein Waſſer genug halten können, ſondern auch tief genug ſind, Fiſche darinn zu ziehen, und einen Kahn zu tragen.

In Zubereitung der Baſſins mus man gleich Anfangs vorſichtig verfahren. Denn, da das Waſſer natürlicherweiſe einen Weg ſuchet, und ſich ſolchen durch ſeine Schwere und durch ſeinen Druck in einem Baſſin gar leicht durch die geringſte Ritze machet, welche immer größer wird, ſo mögte es ſehr ſchwer fallen, ſolches wieder auszubeſſern, wenn es nicht gleich Anfangs recht gemacht worden.

Die

Digitized by Google

Die Bassins werden entweder mit Letten, Cement, oder Blei gemacht; insgemein aber werden sie aus Letten bereitet. Bei der Grundlegung mus man den Durchmesser an jeder Seite um 4 Schuh größer machen; deswegen aber wird das Bassin doch nicht weiter; denn die Mauern nehmen so viel an jeder Seite ein, und das Lettenwerk, womit das Bassin ausgefüllet werden soll, mus auch um 2 Schuh tiefer zu liegen kommen, als der Tiefe des Wassers bestimmt ist, weil der Letten über 18 Zoll dick seyn, und 6 Zoll hoch mit Sand oder Steinen beleget werden mus. Der Thon oder die Masse hierzu mus durch Wasser mit den Händen wohl durchgearbeitet, und wenn er im Grunde ausgebreitet wird, mit bloßen Füßen eingetreten, und nachher mit einem Treibholze stark geschlagen werden, damit das Wasser des Bassins nicht durchdringen könne. Damit auch die Wurzeln der etwa in der Nähe stehenden großen Bäume nicht durch die äusserste Mauer bohren, so mus dieselbe, als die Grundmauer, von Scherben, Kieseln oder andern Steingries seyn, und durch Mörtel oder eine andere gute bindende Materie wohl verwahret werden, weil sie zugleich auch dem Druck des umliegenden Wassers widerstehen mus. Die innere Mauer mus von guten Mauer- oder Quader- oder gehauenen Kieselsteinen aufgeführt werden, damit sie recht dauerhaft sey, und von dem instehenden und ansprützenden Wasser sich weder abschilfern noch spalten lasse. Auch soll man hin und her Steine legen, die so dick als die Mauern sind, selbige um so viel stärker zu machen.

Die Bassins von Cement werden folgendermaßen gemacht. Nachdem die Bassins, wie vorher angezeigt, im Grunde ausgeschnitten sind, so führet man gegen den perpendiculären Boden eine $1\frac{1}{2}$ Fuß dicke Mauer auf, welche bis auf den Boden gehen, aus gespaltenen Kieselsteinen, Brocken von Mauersteinen und andern Steingries bestehen, und durch Mörtel, Kalk und Sand wohl ver-

Digitized by Google

verbunden seyn mus. Wenn nun diese Mauer rings herum verfertigt ist, so wird der Boden einen guten Fuß dick mit eben dergleichen Materialien beleget, und alsdenn die innere Fläche und die Mauer 9 Zoll mit Cement überzogen und gefuttert. Diese Fütterung wird aus kleinen Kieseln gemacht, die man schichtweise mit einem Mörtel von Kalk und Cement anleget. Wenn dieselbe 8 Zoll dick ist, wird sie über und über auf dem Boden mit Cement, welcher, ehe man ihn mit Kalk mischet, wohl gesiebet werden mus, überzogen; und hernach wird alles mit der Kelle glatt gemacht. Der Cement soll aus $\frac{2}{3}$ Ziegelmehl und $\frac{1}{3}$ Kalk bestehen. Dieser hat die Eigenschaft, daß er unter dem Wasser so hart wie Stein oder Marmor wird, und ein so vestes Werk machet, das nimmermehr Schaden leidet. Nachdem das Bassin fertig ist, mus die Fütterung 4 oder 5 Tage lang hinter einander mit Oel oder Rindsblut überstrichen werden, damit sie nicht springe oder Ritzen bekomme; und wenn dieses geschehen, läßt man das Wasser, sobald als möglich, hinein.

Die Bassins aus Blei werden also gemacht. Der äussere Umfang wird auf den Seiten um 1 Schuh größer gemacht, und um 1 Schuh tiefer, als das Bassin seyn soll, ausgegraben. Die Mauer mus 1 Schuh dick seyn, damit sie der umher liegenden Erde genugsamen Widerstand thun möge; auf dem Boden aber darf sie nur $\frac{1}{2}$ Schuh dick seyn. Diese Mauern werden aus Mauersteinen mit Mörtel von Gyps gemacht; denn der Kalk frißt das Blei an; hernach wird das Blei um die Wand herum, wie auch auf den Boden, geleget und verlöthet. Die bleiernen Bassins aber sind nicht viel im Gebrauch, weil sie viel kosten, und das Blei leicht gestohlen werden kann.

Man hat wohl in Acht zu nehmen, daß man die obere Einfassung und Fläche des Bassins gleich und eben halte, damit das Wasser die Mauer überall gleich bedecke.

Digitized by Google

decke. Der Abfall oder Ablauf des Bassins, sowohl oben als unten am Boden, mus mit einem guten Seiher, dabei aber auch nicht allzu enge gemacht werden, damit er sich nicht verstopfe, welches sehr leicht geschiehet, und viele Beschwerlichkeiten verursachet. Wenn das ablaufende Wasser in einen Canal, in eine Pfütze oder Cloac sich verlieret, so wird es nur durch steinerne oder thönerne Röhren geleitet; soll es aber andere niedriger liegende Bassins spielend machen, so mus es durch bleierne Röhren dahin laufen.

Vorizt werden dergleichen Bassins, von Leuten von gutem Geschmack fast durchgängig verworfen, und für gar nichts Zierliches gehalten. Wenn man sich also gezwungen siehet, Wasserbehältnisse zum Nutzen der Gärten anzulegen, so gräbt man solche insgemein im niedrigsten Theil des Gartens, oder wo der bequemste Ort ist, das Wasser, so etwa bei starkem Regen aus der umliegenden Gegend zufließet, zu sammeln. Die Seiten dieser Teiche müssen recht bequem eingerichtet werden; denn, sind sie gar zu gerade, so bricht das Erdreich gern, wenn selbiges untenher vom Wasser ausgeschwemmt und ausgehöhlet wird. Die Seitentheile müssen nebst dem Boden dieser Teiche, 9 bis 10 Zoll dick, mit wohldurchgearbeiteten Lehm beleget werden, und sodenn mus man den Lehm wohl bedecken, damit er von der Sonne und den Winden, noch ehe das Wasser hineingeleitet wird, keine Risse bekomme.

Bassines, siehe unter **Band.**

Bassinet, siehe Bacin.

Bast, Baumbast, L. Liber, ist diejenige zähe Haut oder dünne weiche Rinde, welche zwischen des Baums äusserster Schale oder harten Rinde und dem Holze liegen, worauf die Alten, vor Erfindung des Papiers, geschrieben haben, die heut zu Tage aber in der Oeconomie zu verschiedenen Dingen gebraucht wird. Dieser Bast wird vornehmlich aus Linden und Weidenbäumen gemacht,

Digitized by Google

macht, wiewohl auch die Eichen, Büchen, Erlen und Birken dergleichen geben. Damit aber die Bäume nicht schädlicher Weise abgeschälet und zum Verderben gebracht werden: so ist, von den stehenden Bäumen Bast zu machen, in den Forstordnungen verboten, und es darf solches nur von den zum Bauen und Brennen bereits angewiesenen und gefällten Bäumen geschehen, indem die Rinde davon ohnehin abgeschälet und vielmahls den Lohgerbern überlaßen wird.

Der Bast dienet zu vielerlei Manufacturen. Aus dem groben machet man Schiff- und Brunnen-Seile, Futter- und geflochtene Körbe; ingleichen die sogenannten Matten zum Waaren-Einpacken. Siehe Matte. An einigen Orten Teutschlandes wird der Bast in Zuchthäusern verarbeitet. In Indien, sonderlich in der Provinz Angola, wissen sie vortrefflich mit dem Baste umzugehen, daß sie ganze Zeuge, Kleider, Tapeten, Tischdecken, u. d. gl. daraus machen, die, wegen des Glanzes, fast wie Seidenzeug aussehen. Wie man denn auch daher diesen Zeug Bast, Fr. Ecorce d' arbre, oder, wie man absonderlich im österreichischen Flandern sagt, Bastes nennet. Und zwar wird diese Art Zeuge von dem Bast oder der Rinde eines indianischen Baumes fabricirt, der in Indien wie der Flachs zubereitet und gesponnen wird. Die langen Fasen, die man daraus ziehet, geben, nachdem sie geschlagen und im Wasser geröstet worden, ein Garn, welches das Mittel zwischen der Seide und dem ordentlichen Garn hält, indem es weder so weich noch so glänzend, als die Seide, aber auch weder so hart noch so rauh, als der Hanf ist. Man pflegt ihm eine dunkelbraune und dunkelgelbe Farbe zu geben. Unter einige von diesen Zeugen mischet man Seide, als da sind die Guingans, die Nillas und die Cherquemolles. Die Joralongees sind auch theils Bast, theils Seide, und von den andern bloß dadurch, daß sie gestreift sind, unterschieden. Die Pinasses und

Biam-

Digitized by Google

Biambonnets sind purer Bast. Diese baumbastene Zeuge sind insgesammt 7 bis 8 Ellen lang, und ¾ oder ⅞ breit; ausgenommen die Cherquemolles, welche nur 4 Ellen in der Länge, und ¾ in der Breite haben.

Vor einigen 20 Jahren erfand ein Fabricant in Leipzig, daß der Bast auch von den großen wilden Nesseln, die schönsten Haare wie Flachs und Hanf zum Spinnen und Weben gebe. Hieraus siehet man, was der Baumbast für eine nützliche rohe Materie zu Manufacturen sey, und wieviel in dem Baste verschiedener unserer Bäume noch stecke, wenn man solches genau untersuchete. Denn wir wissen noch zur Zeit von keinem Baste, als von Weiden und Linden; und daraus machen wir die obgedachten groben Manufacturen. Jedoch macht man nunmehr Sommer- und Regenhüte für das Frauenzimmer, anstatt der ehemahligen Strohhüte, von Bast. Gleichwohl aber wird der Bast mit unter die verächtlichsten Sachen gerechnet. Daher ist die Redensart entstanden: Alles, bis auf den bastenen Strang, verkaufen dürfen, welche die gelernten Kramer einsmahls, wegen eines Streites mit den Krämer-Handwerkern in ihre Articul setzen ließen, um ihr Recht, mit allem, bis auf diese geringe Sache handeln zu dürfen, vestzusetzen. Siehe auch Bastdeckenmacher und Bastene Strang.

Bast, ein halbseidener Zeug, so aus Seide und Kamelhaare gewirket ist, womit die Seidenhändler ihren Verkauf treiben. Es giebt deren allerhand farbige und gestreifte, doch keine ganz weiße. Sie werden meistens unter die Kleider verfüttert.

Bast, nennen auch die Jäger das zarte rauhe Häutlein, welches dem Hirsch und Rehbock um das neuaufgesetzte Gehörne oder Geweih wächset, ehe dasselbe zur Vollkommenheit gelanget; da denn der Hirsch sowohl als Rehbock solch Häutlein wieder abschlägt, welches nachher

Digitized by Google

her von den Jägern das Dickmaaß oder das Gefege genennet wird. Siehe Gefege. Lambeaux. Rinde.

Bastaggi, werden insgemein bei der Handlung zur See diejenigen Oerter genennet, woselbst die aus verdächtigen Oertern kommenden Schiffe die Quarantaine halten, und ihre aufhabende Sachen beräuchern laßen müssen.

Bastard, Bastart, L. Bastardus, Spurius, Fr. Batard, wird alles das genennet, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichsten Ordnung, sondern durch fremde ausschweifende Vermischung, entstehet. Also heißt derjenige Wein ein Bastard-Wein, der auf einem Weinstocke wächst, davon der Reben von einem teutschen Weinstocke, z. E. an dem Rhein, geschnitten, und in Spanien oder in fremdes Erdreich eines andern Clima eingelegt, und zum Wachstum gebracht worden. Insbesondere führt diesen Nahmen ein gewisser spanischer Wein, den man auch Peter-Simens-(Simons-) Wein, Petersimen, oder Peter Simens, nennet, welcher nicht so fett, als die andern spanischen Weine, bleichgelb von Farbe, und lieblich von Geschmacke, ist. Auch heißt bei den Gärtnern alles das Bastard, was bald Anfangs der Pflanzung am Stamme auswächst, so man auch sonst Sprößlinge und Faßemen nennet. Unter den Thieren hat man vielerlei Bastarde, als: Leoparden, Maulthiere, halb wilde Katzen, halb wilde Schweine ꝛc.; unter den Vögeln, Canarien-Schecken, so von Stieglitz-Hähnen mit Canarien-Hennen erzeuget werden. Ich würde mich in diese artige Materie weiter einlaßen, wofern sie nicht eigentlich in das Feld der Naturgeschichte gehörte, und man nicht in des Hrn. D. Martini Naturlexicon die lehrreichsten Nachrichten darüber zu erwarten hätte.

Bastarde, Fr. Batarde, heißt, sonderlich bei den französischen Tuch-Fabricanten eine falsche Breite des Zeuges, oder eine ausserordentliche Breite, die den Reglements nicht gemäß ist. Die Tücher, so nur 1 Elle, und ein

halb

Digitized by Google

halb Viertel breit liegen, ſind von einer Baſtard- oder ſchmächtigen Breite, und als ſolche der Confiscation unterworfen.

Baſtarde, oder Batarde, heißt eine unächte Wolle, die man auch Carmeline nennet. Es iſt die andere Gattung von derjenigen Wolle, die von der Haut des Thieres Vigogne abgeſchnitten wird.

Baſtardes, oder Batardes, ſind auch gewiſſe Arten gemeiner Wolle aus der Levante. Es giebt dergleichen zu Conſtantinopel, und andere zu Aleppo. Die von Aleppo iſt ſchwarz, und heißt daher ſchwarze Baſtarde. Siehe Wollenhandel.

Baſtardiere, ſiehe Batardiere.

Baſtas, ſiehe Batiſt.

Baſt-Decken-Macher, iſt eigentlich hier zu Lande ein Mann, der eine landhauswirthſchaftliche Profeſſion treibet, und ohne Zunft und Handwerksordnung die Baſtdecken, und andere Manufacturen aus Baſt verfertiget. In Rußland und Liefland ſind ſehr viel Bauern und Landleute, die ſich davon ernähren, und dieſe Waare in großer Menge machen, die alsdenn zu uns gebracht wird. Daſelbſt machen ſie auch die an dieſen Orten ſehr gebräuchlichen Schuhe von Baſt. Bei uns arbeiten ſonſt in Baſte die Stroharbeiter und Strohhutmacher.

Baſt-Donen, ſiehe Donen.

Baſtene Strang, wird genennet, was von weidenen Schalen zum Binden gedrehet und geflochten wird. Siehe Baſt.

Baſtling, ſiehe Zimmel.

Baſtude, oder Batrude; eine Art von Garnen mit beſtimmten Maſchen (Manets), welches in der Provence gebraucht wird, in den ſalzigten Seen am Ufer des Mittel-Meeres zu fiſchen. Die Maſchen ſind ſo eingerichtet, daß man Makreelen, Boops, Black- und andere Fiſche damit fangen kann. Sie werden auf dem Grunde ſte-

Digitized by Google

hend aufgestellt. Die großen Battudes werden zu Martigues Areignol genennet.

Bast-Wurm, ein schädliches Uebel an den Apfelbäumen; siehe unter Malus.

Batamomes, oder vielmehr Batanones, sind eine Art Leinwande, die zu Cairo verkaufet werden; das Stück ist 28 Pies lang, und kostet 20 Medins.

Batard, siehe Bastard.

Batardeau, siehe Bär.

Batardiere, Bastardiere, heißt ein Platz, auf welchem sehr starke Bäume, wie in einer Baumschule, sehr weit von einander gesetzt, daselbst sorgfältig gewartet, und so zugerichtet werden, daß sie gleich bei dem Versetzen ein schönes und gutes Ansehen machen. Man braucht die Batardieres nicht leicht, als zu Obstbäumen, die man als Buschbäume oder als Fächer ziehen, und sodenn auf die Einfassuugen der Küchengärten oder an Geländer setzen will. Man kann aber auch die Bäume zu Wänden und zu Garten-Alleen in der Batardiere ziehen. Durch dieses Mittel kann man einem neuangelegten Garten gleich im ersten Jahr das Ansehen geben, welches ein auf die gemeine Art angelegter erst in 7 bis 8 Jahren bekommt.

Von der Wartung der Bäume in der Batardiere, s. Herrn du Hamel von der Holz-Saat und Pflanzung der Waldbäume, Nürnb. 1763, 4. S. 109—115.

Batate, Batates, siehe Zuckerwurzel. (Peruanische)

Batavia, Fr. Batavie, ist der Nahme einer Nelke, welche sehr hellroth ist, und inwendig ins Rosenfarbige fällt. Sie ist sehr breit, das Weiße aber daran ist nicht rein. Wenn man ihr nicht wenigstens sechs Knöpfe läßt, so platzet sie leichtlich. Ihre Größe oder Breite macht die Schönheit ihrer Blume, davon sie welche getragen, die bis 4 Daumen oder Zoll breit gewesen; doch ist die Pflanze schwach, und dem weißen Rost unterworfen, indem sie nicht leichtlich Einschläge oder Saamen trägt.

Batelage,

Digitized by Google

Batelage, Faire le batelage, heißt, die auf dem Meere gefangenen Fische in Kähnen oder Chaloupen aufnehmen, um sie auf den Verkauf zu führen; ingleichen, den Fischern auf dem Meere, die Angelseile, oder die zur Fortsetzung des Fischfanges nöthigen Netze zubringen.

Bathengel, L. Chamædrys; siehe **Gamanderlein.**

Batiment, siehe **Bau.**

Batist, **Battist**, F. Batiste, L. Byssus, ist eine sehr feine, ganz dichte, und sehr weiße Leinwand, die von weißem, sehr schönen Flachse fabriciret wird; wie denn der Batist das allerfeinste Gewebe von Leinen ist, und sich von anderer feinen Leinwand, insbesondere von dem Kammertuche, bloß durch seine Vestigkeit unterscheidet, indem der Batist dichter als das Kammertuch, welches sehr klar und zart ist. Denn die Fäden des Batistes müssen so dicht als möglich, beisammen liegen, und wenig Knoten an sich haben, als worinn eben seine Schönheit bestehet. Der Flachs dazu mus auch ganz besonders gebauet werden; das Säen erfordert auch die größte Behutsamkeit, damit er weder zu dick noch zu dünn zu stehen komme. Wenn er eine gewisse Höhe erreicht hat, so wird er von allem Unkraut gereiniget; und vermittelst darzwischen gesteckter Reiser oder Zweige befördert man seinen Wachstum.

Das **Weben** geschiehet im Sommer in unterirdischen Gewölbern, weil sonst von der Hitze das Garn alle Augenblicke reißen würde. Das **Bleichen** des Batists geschiehet auf dieselbe Weise, wie das Bleichen der Leinwand in Holland; wegen seiner Feinheit aber wird ungleich mehr Behutsamkeit dabei erfordert; und der feinste darf nicht anders, als mit den Händen, die Bearbeitung erhalten, welche bei der Leinwand vermittelst der Walke mit Buttermilch oder saurer Milch geschiehet.

Der Nahme Batist scheint ein indianisches Wort zu seyn, eben so wie das Wort Zitz dergleichen ist, welches eigentlich in Ostindien Chites genennet wird. Siehe Zitz. Wenigstens ist

Digitized by Google

gewiß, daß diejenige zarte, höchstfeine Leinwand, welche man in Europa Batist nennet, uns am allererſten von Ostindien aus bekannt geworden, woselbst sie von den Indianern Bastas genannt wird. Man findet selbst in dem alten Worte Byssos, womit die Griechen ehedem die überaus feine und ägyptische Leinwand andeuteten, einige Uebereinstimmung mit dem indianischen Wort Bastas, und es kann gar wohl möglich seyn, daß die ägyptischen Kaufleute bei ihrem großen Handel auf dem rothen Meer ehedem diesen Byssos selbst aus dem benachbarten Ostindien gehohlt haben. Dieses wird hierdurch fast wahrscheinlich: 1) daß man heut zu Tage in Aegypten gar nichts von Verfertigung dieser ehemahls so berühmten feinen Leinwand des Alterthums weis, da doch gar nicht zu vermuthen ist, daß man dergleichen vortreffliche Manufacturen würde haben zu Grunde richten, oder wenn es ja geschehen, dieselbe nicht wiederherzustellen suchen wollen, indem selbst die Saracenischen Fürsten, welche man als Verwüster dieser Landschaft vor Errichtung des türkischen Regiments ansiehet, meistentheils gelehrte und für die Handlung besorgte Fürsten gewesen. Hiernächst weiß man 2) daß schon zu der Saracenen Zeiten der Handel von Aegypten nach Ostindien im größten Flor gestanden, und daß man in ganz Europa bis zu der von den Portugiesen entdeckten ostindischen Schiffahrt alle ostindische Waaren über das rothe Meer und über Aegypten bekommen hat.

Obenbemeldete Bastas wird in Ostindien nur an wenigen Orten weiß gebleicht, weil nicht in allen Gegenden eine genugsame Menge Citronen wächst, welche zu der Bleiche dieser Ostindischen Leinwand durchaus erfordert werden, indem dieselbe niemahls die gehörige hohe Weiße erhält, wofern man sie nicht durch Citronenwasser ziehet. Diejenigen nun, welche solche Leinwand bleichen, und aus Genauigkeit etwas an der Menge der darzu benöthigten Citronen ersparen wollen, schlagen sie desto stärker auf einem Stein mit einem Waschholz. Allein hierdurch wird sowohl ihre Güte, wenn sie sehr zart ist, als auch daher ihr Preis, sehr vermindert. Und von diesem Schlagen der Leinwand sind Verschiedene auf die Meinung gefallen, daß der Nahme Battist von dem franz. Worte Battre herkomme, welches doch, aller oben angeführten Ursachen wegen, eine sehr falsche Einbildung ist.

Die allermeiste von dieser feinen Leinwand wird von den Indianern roth, blau und schwarz, auf allerhand Arten gefärbt, weil sie diejenigen Bastas, welche sie färben, zuvor zu bleichen nicht nöthig haben. Der breite Bastas ist 1¼ Ellen breit, und

20 E.

Digitized by Google

20 E. lang. Die Kaufleute können sie so fein und breit machen, wie sie wollen. Unstreitig wird der allerfeinste Zwirn von der Welt in Ostindien verfertigt. Tavernier hat 2 Loth Zwirn mit heraus gebracht, wofür er selbst auf der Stelle 120 Rthlr. bezahlet, und dessen Fäden so zart gewesen, daß man ihn fast nicht mit bloßen Augen hat sehen können. Nothwendig mus ein Gewebe von solcher Arbeit ausserordentlich subtil gerathen. Die Güte des indianischen Batists ist an den goldenen und silbernen Fäden zu erkennen. Denn je zarter und subtiler die Leinwand ist, desto mehr dergleichen Fäden ziehen die Indianer an beiden Enden des Stückes durch; und weil diese Fäden im Kauf so hoch zu stehen kommen, als die Leinwand selbst, so müssen die europäischen Kaufleute ihren indianischen Fabricanten ausdrücklich verbieten, daß sie zu der Leinwand, die sie nach Europa nehmen wollen, keine gold- oder silberne Fäden anwenden. Wiewohl dergleichen Leinwand in dem übrigen Asien, ingleichen nach Rußland, nothwendig mit diesen Fäden versehen seyn mus, wenn sie für aufrichtig geachtet werden soll, wie auch mit der arabischen Blume von geschlagenem Golde, welche die Indianer allezeit auf das erste Blatt eines jeden Stücks Leinwand aufzudrücken pflegen, und welche von dem Kaufmann jederzeit mit ½ Thaler bezahlet werden mus. Die Holländische Compagnie läßt fast durch das ganze Reich des großen Mogols eine starke Menge sowohl zarter als grober Leinwand verfertigen, und diese wird endlich Ballen-weise in das Hauptmagazin nach Suratte, von da aber weiter auf die Flotte gebracht.

Es wird auch sehr vieler Batist in Frankreich und den französischen Niederlanden gemacht, woselbst man ihn aus dem schönsten französischen Flachse fabricirt. Die berühmtesten Batistfabriken sind zu Valenciennes, Cambray, Bapaume, Vervins, Peronne, St. Quintin, Noyon, und an andern Oertern der Provinzen Hennegau, Cambresis, Artois, und Picardie. Man hat zwar, bei dem lezten Kriege Frankreichs mit England, verschiedene Batisten-Leinwandweber nach England gelocket, um diese französische Fabriken daselbst aufzubringen; allein, mit dem Anfange des J. 1765 sind solche aus England nach Frankreich wieder zurückgekehrt. Die Ursache, warum diese Fabriken in England nicht haben in Aufnehmen kommen können, liegt in dem hohen Arbeitslohn, welchen man allda geben mus. Ein Weber in Frankreich verdienet an einem Stücke 24 Livres; in England aber kam ein Stück von derselben Länge auf 60 Livres an Arbeitslohn zu stehen.

Digitized by Google

Jetzt werden auch in Teutschland Batiste verfertiget; wie denn im J. 1755 ein Polacke in Wien die ganze Kunst, auch aus teutschem Flachse und groben Werg den feinsten Batist zu machen, nach vieljährigen Versuchen und Arbeiten erfunden, und deshalb von der Kaiserinn-Königinn ein monopolisches Privilegium, diese zu errichten, erhalten hat. Und da zu dem Batist das Garn viel klärer, gleicher und feiner gesponnen werden muß, so werden die bei der Batistspinnerei in Dresden gebräuchlichen Räder deswegen besonders gerühmet.

Es giebt 3 Sorten Batiste: erstlich die klaren; andere, die nicht so klar sind; und noch andere viel stärkere, welche letztere man holländische Batiste, Fr. Batistes Hollandées, nennet, weil sie der Beschaffenheit der holländischen Leinwand sehr nahe beikommen, indem sie, wie diese, sehr vest und dicht gewebt sind. Die 2 ersten Gattungen werden in Artois, Picardie und Cambresis gemacht. Die klärsten werden gemeiniglich in halbe Stücken von 6, und die andern in h. St. von 7 Ellen zusammengelegt. Die holländischen, welche fast insgesammt zu Valenciennes, und in der Gegend daherum, gemacht werden, sind in Stücken von 12 bis 15 Ellen lang, pariser Maaßes. Ungeachtet die Weber die klaren Batiste zu 12 bis 15 Ellen machen, so haben doch die Unterhändler, welche sie an Ort und Stelle verkaufen, im Gebrauch, sie alle auf den Fuß von 12 Ellen zu setzen; sie schneiden nehmlich von jedem Stücke, was über die 12 E. gehen mag, ab; und die Stücke von 12 Ellen werden insgemein noch einmahl entzwei geschnitten, um halbe Stücke von 6 E. daraus zu machen. Wenn die Fleckchen, welche von diesen Stücken abgeschnitten worden, gerade 2 Ellen sind, so nennet man sie Restchen, Fr. Coupons, und sie werden auch also in Stückchen verkauft. Haben sie aber weniger als 2 E., so reihet man sie an den Zipfeln mit Zwirn zusammen, und in diesem Zustande werden sie auf den Fuß der gangbaren Elle verkaufet.

Man hat glatten, gestreiften und gesprengten Batist. Alle Batiste sind 5 ½ Viertelelle breit. Sie werden an den Oertern, wo man sie fabriciret, in viereckige Päckchen gepackt, mit blauen glatten Papieren umschlagen, und alsdenn zusammengebunden. Jedes von diesen Paketen bestehet entweder in einem ganzen Stücke, oder in 2 beisammen gelegten Halbstücken, doch so, daß jedes Halbstück seinen besondern Umschlag hat. Die Restchen und Stückchen werden ebenfalls, wie die ganzen und halben Stücke, eingepackt. Diese also eingerichtete Päckchen werden

Digitized by Google

werden in gewisse Arten von ausdrücklich hierzu gemachten Kisten von weißem Holze eingeschloßen, wovon die Bretter vermittelst kleiner hölzerner Pflöcke, anstatt der Nägel, zusammengetrieben sind, und sodann verschicket.

Die Batiste dienen zu Binden oder Halstüchern, Kopfzeugen, und andern dergleichen Sachen für das Frauenzimmer. Man macht auch daraus Oberröcke, Chorhemden, Kragen, Manschetten, Krausen, u. d. gl. zum Gebrauche der geist- und weltlichen Personen; zum Ausnähen aber ist dieser Zeug zu dicht, und greift die Augen sehr an.

Man verfertiget anizt einen Schleier, welcher dicker Schleier heißt, (siehe den Art. Schleier) und dem Batist ziemlich ähnlich ist; daher man sich beim Einkauf wohl vorzusehen hat.

Detail abregé de la Manufacture de Toile de Batiste, établie à Winchelsea, au Comté de Sussex: st. im *Journ. oecon.* Juin 1764, S. 284, f.

Sur les Batistes de Dundalk en Irlande, st. eb. das. Dec. 1767, S. 565, f.

Nachricht von denen zu St. Quintin, in dem Gouvernement Picardie, befindlichen Batist-Fabriken, aus der Gazette de commerce übers. st. im 30 St. des II Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 76—79.

Anmerkung vom Batist, st. im 38 St. der Berl. Realzeit. v. J. 1755, S. 305, f. und 39 St. S. 315.

Gedanken, woher die feine Leinwand, Batist genannt, komme? st. in den Nützl. Beitr. zu den Neuen Strelitz. Anz. v. 14 Febr. 1770.

Von Batist-, Kammertuch- ꝛc. Manufacturen, s. Jo. Heinr. Gottl. v. Justi, im 2 Th. seiner vollständ. Abhandl. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 67-80.

De byssо & serico nonnulla, s. HIER. MERCURIALIS *variar. lect.* Lib. VI, c. 26; in dessen *Opusc. aur. & selection.* Venet. 1644, f. S. 482, f.

Batman, oder **Batteman**, ist ein türkisches Gewicht. Es giebt dessen zweierlei Arten. Eine bestehet aus 6 Ocos; jeder Oco wiegt 3 ¾ Pf. zu Paris, allwo das Pf. 16 Unzen hat; so daß dieser erste Batman 22 ½ Pf. wiegt. Der andere Batman bestehet gleichfalls aus 6 Ocos; von diesen Ocos aber wiegt jeder nur 15 Unzen, welcher also bloß ⅟₄ von dem ersten ist; und

Digitized by Google

mithin 5 Pf. 10 U. hat. 30 Batmans machen 1 türkiſchen Quintal.

Batman, oder Man, iſt auch ein perſiſches Gewicht. Es giebt deſſen ebenfalls zweierlei Arten. Einer, welcher das königliche Gewicht iſt, heißt **Batman de Chahi, oder Cheray**; und der andere heißt **Batman von Tauris**.

Erſterer dienet ſowohl zum Abwägen derer zum Leben nöthigen Sachen, als auch der Laſten der Laſtthiere. Er wiegt 12¼ Pf. nach perſiſchem, amſterdamer, und andern dergleichen Gewichten, da das Pf. 16 Unzen hat; ſo daß 2 dieſer Batmans 25 pariſer Pf. betragen. Der Batman von Tauris aber, welchen man nur zu Kaufmannswaaren brauchet, wiegt 6¼ Pf., ſo daß ihrer 4 auf 25 pariſer Pf. gehen. Der Ritter Chardin macht die beiden perſiſchen Batmans nicht ſo ſtark, als Tavernier, aus deſſen Erzählungen Obiges gezogen iſt. Nach des Erſtern Bericht, wiegt der Batman des kleinen Gewichts, oder von Tauris, nur 5 pariſer Pf. und 14 Unzen, und der Chahi oder Cheray, d. i. der königliche Batman, bloß 11 Pf. 12 U.

Bâton royal, **Affodill**; ſiehe Aſphodelus.

Batons-Royaux, eine Art von Gebackenen, welches man entweder zur Garnirung eines Stücks Rindfleiſch, oder als ein Nebengericht, in Frankreich aufzuſetzen pflegt. Man macht nehmlich eine feine Fülle, von welcher Art ſie ſey, und förmiret daraus lange ſpindelförmige Stücke, umgiebt ſolche mit einer Paſtetenrinde von feinem Teige, garnirt ſie mit Lilien und andern ähnlichen Backwerk, und läßt ſie, wie die kleinen Fleiſchpaſtetchen, backen und braun werden.

Batrachium, ſiehe Ranunculus, und **Storax**.

Batrum oder Betrum Indicum, ſ. **Indianiſch Blatt**.

Batſche, Tennen-Batſche; ſiehe **Pritſche**.

Battate, Batate; ſiehe **Zuckerwurzel**. (Peruaniſche)

Batte, ſiehe **Schlägel**.

Batte. Man miſſet die Länge der Fiſche zwiſchen dem Auge und Schlage (entre Oeil & Batte), welches den Raum zwiſchen dem Augenwinkel und dem Winkel der Gabel in ſich begreifet; ſiehe S. 12. **Auge und Schlag**.

Battemant, ſiehe **Batman**.

Bat-

Digitized by Google

Battement de flanc, Erſchütterung der Seiten des Pferdes; ſiehe Courbature.

Battes d'une ſelle, ſind die Theile eines Sattels, welche über den Sattelbäumen hinten und vorn erhaben ſind, die Schenkel des Reiters wider die Unordnungen, ſo das Pferd verurſachen kann, zu beveſtigen.

Battiſt, ſiehe Batiſt.

Battre à la main, oder Begayer, wird von den Pferden geſagt, ſo keinen ſteten Kopf haben, die Naſe in die Höhe richten, ſchütteln, und auf einmahl wieder niederſchnellen, wie gemeiniglich die türkiſchen Pferde thun, ſich der Unterwerfung des Zaums zu erwehren.

Battre la poudre, ou la pouſſiere, wird von einem Pferde geſagt, welches nicht mit allen Tempi oder Bewegungen genug vor ſich gehet, oder genugſam Erdreich einnimmt, ſondern alle ſeine Tempi zu kurz machet; in den Courbetten aber, wenn es nicht zu ſehr eilet, und ſie nicht hoch genug machet.

Battude, ſiehe Baſtude.

Batzen, Patzen, Fr. Bache, iſt eine noch heut zu Tage in Franken, Baiern, Schwaben und der Schweiz gebräuchliche Scheidemünze, welche in ſchwere und leichte eingetheilet wird. Die ſchweren, die im Bambergiſchen und angränzenden Franken- und Hennebergiſchen Lande gangbar, gelten 16 gute Pfennige, oder 5 Kreuzer im Reiche; und thun deren 18 einen Reichsthaler, und 12 einen Kaiſer- oder Reichs-Gulden. Die leichten aber, ſo in der Wetterau und am Rheinſtrohm gäng und gebe ſind, gelten 4 Kreuzer, oder etwas mehr als einen guten Groſchen; 15 thun 16 gute Groſchen, und 45 zwei Rthlr. Zu Frankfurt und Nürnberg thun 22 ½ Batzen, einen Rthlr. In der Schweiz gilt ein guter Batzen 10 Rappen; 25 machen 1 Rthlr.; dieſe findet man zu Zürch, Baſel, Schafhauſen, und St. Gallen. Die ſchlechten Batzen, ſo zu Bern, Lucern, Freiburg und Solothurn gebräuchlich ſind, gelten 2 Zürcher Schillinge oder 4 Kreuzer; 27 machen 1 Rthlr. Ein halber Batzen heißt an vielen Orten auch ein Achter oder Achtpfenniger; nach dem Conventionsgelde hingegen gilt er itzt nur 6 Pfennige. Die allerbeſten Batzen ſind

Digitized by Google

zu Bern im J. 1500 geschlagen, und bald darauf in Teutschland ganz und gar ge[illegible]

Vom Uebertrage des Werts Baben, s. Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, St. 55, Col. 879 und St. 102, Col. 1623.

Bau, Röhre, heißen bei den Jägern diejenigen Löcher in der Erde, darinnen sich die Dachse, Füchse, Caninchen, Fischottern, Hamster ꝛc. aufzuhalten pflegen, die, nach Art der Thiere, Zugänge haben, wo die Thiere einfahren, welche insgemein wie eine schiefliegende Fläche eingerichtet sind, damit sie die Speisen ohne Mühe hinunter bringen können, und andere, wo sie den Mist ausführen, dergleichen bei dem Dachs- und Hamster-Bau anzutreffen. Der Fuchs aber bauet selten für sich einen Bau, sondern er vertreibet den Dachs aus seinem Bau, entweder mit List oder Gewalt, und logiret sich darein, dabei es aber zwischen dem Fuchs und Dachs oft heftigen Streit setzet. Wenn er aber gleichwohl keinen Dachsbau findet, so macht er sich unter alten hohlen Wurzeln dergleichen; sind aber nicht so wohl gebauet, als der Dachsen, die mit Kammern versehen sind, darinnen sie mancherlei Vorrath an Speise aufheben, als: Aepfel, Birnen, Körner, Grundbirnen ꝛc. Die jungen Füchse, wenn sie von den alten vertrieben werden, pflegen sich in den Aeckern, wohin nicht viele Leute kommen, solche Gruben zu machen, so gut sie können, dergleichen die Jäger einen Nothbau nennen.

Bau, Gebäu oder Gebäude, L. Aedificium, Structura, Fr. Batiment, ist ein Werk, welches von verschiedenen Bau-Handwerkern, nach der Angabe eines Baumeisters, oder eines Bauherrn, aus verschiedenen Baumaterialien zur Wohnung, oder zur Verrichtung allerhand Geschäfte an Höfen, in Städten und auf dem Lande zur Hof- Stadt- und Land-Wirthschaft, zum Besten des gemeinen Wesens, oder der Privatleute, für Menschen und Vieh, zufolge der Regeln der Baukunst, nach einem richtigen Bauanschlag dergestallt zu Stande gebracht und

Digitized by Google

und hergestellt wird, damit es vest, bequem und zierlich herauskomme.

Die bürgerlichen Gebäude sind entweder öffentliche oder Privat-Gebäude. Zu jenen gehören alle Hof-, Justiz-, Policei- und Regierungs-Gebäude, als: Residenz-Schlösser, Palläste großer Prinzen, öffentliche Vorrathsbehältnisse, Regierungs-, Kammer-, Landschafts-Häuser, Schatz-Häuser und Gewölber, Kunstkammern, Münzen, Rathhäuser, Wagen-, Proviant-, Kram-Häuser, öffentliche Brau-Häuser, öffentliche Manufactur-Häuser ꝛc. Zu den andern gehören 1) alle Gebäude der Landwirthschaft, als: wirthschaftliche Landwohnungen, Bauerhäuser, Scheunen, Ställe, Brau- und Back-Häuser, Ziegel-, Kalk-, Glas-, Schmelz-, Salpeter-, Alaun-Hütten, Brunnen-, Mühlenwerke, Salzwerke und Kothe, Berggebäude und Künste, Heu-Scheuern, Forst- und Jagdhäuser, Pferde-Stutereien, Höfe und Häuser ꝛc. von welchen allen an seinem Orte nachzusehen ist. 2) Alle Gebäude der Stadtwirthschaft, so die Städte entweder mit der Landwirthschaft gemein oder eigen haben. Gemein haben die Städte mit dem Lande allerhand Ställe, Kornhäuser, Scheuern, Brau-, Back-, Mühlen-Gebäude ꝛc. Besonders aber gehören in die Städte, a) auf die verschiedenen Stadtnahrungsarten, bei Manufactur-, Handwerks-, Kauf-, Handels-, Kram- und Markt-Städten eingerichtete vornehme und geringe bürgerliche Wohnungshäuser; b) alle Fabriken, Manufactur-, Werk-Stäte; c) allerhand Gasthöfe; d) allerlei Kaufmanns- und Kramer-Gewölbe, Buden, Ausstagen, Niederlagen, Magazins, Schiffe, u. s. f.

Die Betrachtung eines Baues soll von Rechtswegen vierfach seyn; 1) nach der Baukunst; 2) nach den dabei arbeitenden Handwerkskünsten; 3) nach der Privatwirthschaft, und 4) nach der Policei. Alle 4 müssen hier zusammentreten, wenn ein Bau recht angefangen,

Digitized by Google

gen, geführet, eingerichtet und vollendet werden soll. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande mus nur zur Nothdurft und hauswirthschaftlichen Bequemlichkeit, nicht aber zur bloßen Lust und Zierath, ausser, wo es reinlich seyn kann, zur Reinigkeit, auch nicht allzu kostbar, angestellet werden. Denn die Gebäude werfen eigentlich nichts auf dem Lande, ausser dem Gebrauch in der Wirthschaft ab, und werden daher in schlechten Anschlag gebracht. Sie müssen sonderlich so angelegt werden, damit der Wirth aus seiner Wohnung, Scheunen, Ställe und den Hof übersehen könne, dazu sich ein gleiches oder längliches Viereck oder ein halber Cirkel am besten schicket, auch mehr Kammern und Böden als Stuben, und, soviel möglich, keine Hinterthüren, haben. Feuervest zu bauen, ist hier auch nöthig.

Bei dem Landmann, bedeutet Bau diejenige Arbeit, welche man auf ein Stück Landes wendet, solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattungen, durch jedesmahlige Vorsetzung eines Beiworts in Acker-Bau oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopfen-Bau, Wein-Bau, u. s. f. unterschieden.

Bau-Anschlag, ist eine ausführliche, deutliche und accurate Berechnung aller und jeder Kosten, so für Bau-Materialien, Fuhrlohn, Arbeitslohn ꝛc. zu einem vorhabenden neuen Bau, oder Reparatur eines alten Gebäudes, erfordert werden. Solches hat dreierlei Nutzen: 1) daß man dadurch erfahre, ob die erforderlichen Kosten unser Vermögen übersteigen; 2) ob der Nutzen, den man durch das Werk zu erhalten vermeinet, die Kosten belohne; und 3) damit man das Werk selbst anordnen und vollführen könne. Es kann zwar nicht so gar genau ein Anschlag der Kosten eines aufzuführenden Gebäudes gemacht werden, daß er nicht von den nachherigen Ausgaben etwas verschieden seyn sollte; doch mus er denselben sehr nahe treten. Man wird gar leicht von einerlei Rissen eines Gebäudes, welches aufgeführt werden soll,

Digitized by Google

soll, verschiedene Anschläge machen können, nachdem die dabei sich ereignenden zufälligen Umstände veränderlich ausfallen. Es kann sich demnach zutragen, daß zu einem Gebäude ein alter Grund vorhanden, und man ein neues Fundament legen mus; in welchem leztern Fall man entweder gewiß, oder nicht gewiß weiß, wie tief der Grund kommen mus. Dieser dreifache Fall verursachet auch verschiedene Anschläge, von denen der erstere die Unkosten des Baues wohlfeiler vorstellet, als die beiden leztern; da man denn gewisser auf den zweiten Anschlag, als auf den leztern, wird fußen können. Ereignet es sich, daß in dem ersten Falle noch dieses dazu kommt, daß ein altes Gebäude vorher abzureißen ist: so wird solches zwar die Baukosten nicht vergrößern, weil das Abreißerlohn wohl nicht soviel kosten wird, als die alten Materialien an Steinen, u. d. gl. werth seyn mögen, welche man wieder gebrauchen und umsetzen kann; doch wird die Berechnung, wie hoch der Nutzen aus den alten Materialien sich belaufen mögte, auf einen Punct ebenfalls nicht zutreffen. Die Ursache hiervon ist leicht zu finden; denn das alte Holz kann, dem Ansehen nach, besser oder schlechter scheinen, als es sich hernach bei dem Gebrauch zeigt. Die einzureißende Mauer kann auch mühsamer, oder auch leichter abzureißen seyn, als vorher geglaubt worden. Ferner können hierbei mehr oder weniger Steine gut bleiben, oder in der Einreißung zu Grunde gehen, als man sich vorher eingebildet hat. Ueberdies können auch bei der Einreißung einer alten Mauer mehr oder weniger Kosten aufgehen, nachdem man mechanische Vortheile bei derselben, z. E. an Schrauben und Sprengen, anzubringen weis, oder anbringen darf. Ferner werden auch, nach Unterscheid der Oerter, die Anschläge abweichend ausfallen, nachdem an einem Orte die Materialien theurer sind, oder die Arbeiter zu belohnen mehr kosten, als anderswo. Desgleichen kann ein großer Unterscheid entstehen, in Ansehung

der

Digitized by Google

der Bauherren, da der eine bei dem Bau alle Fuhren zu Dienste, auch wohl die Tagelöhner oder Hand-Dienster umsonst hat, der andere aber Fuhren und Tagelöhner bezahlen mus; solche Umstände müssen ganz verschiedene Anschläge von einerlei Art Gebäude verursachen. Endlich können noch andere Umstände hinterher erfolgen, die einen nach allen vorhergehenden Beobachtungen verfertigten Anschlag in etwas verändern; z. E. üble Witterung kann den Lohn der Fuhren vergrößern; betrügerische Arbeiter thun in bestimmter Zeit nicht das ihrige; es gehet etwas zu Grunde, das wieder neu, oder auch anders gemacht werden mus. Indessen hebet dieses alles die Nothwendigkeit der Bau-Anschläge nicht überhaupt auf.

Die Bau-Anschläge werden von den Bau-Inspectoren oder Baumeistern verfertiget, nachdem sie vorher den Grundriß von dem aufzurichtenden Bau gemacht haben. Ehe sie aber zu Anfertigung der Risse und Anschläge schreiten, müssen sie wohl erwägen, zu welchem Endzweck und Gebrauch das Gebäude anzurichten, und ob solcher Zweck nicht durch andere etwa noch überflüßig vorhandene Gebäude zu erreichen; ob das Gebäude auf den alten, oder wegen besserer Regelmäßigkeit oder bequemlichern Gebrauchs, oder wegen Ersparung ziemlicher Kosten, auf einen andern Platz hinzusetzen; wie lang, wie breit, oder tief und hoch, ingleichen ob das Gebäude von einem, zwei oder drei Stockwerken anzulegen; wie dasselbe inwendig einzutheilen, und was vor Zimmer, Kammern, Stallung, Tennen, Bansen ꝛc. darinn anzufertigen; ob der neue Bau eben so groß und weitläuftig, als der alte gewesen, zu führen, oder ob derselbe z. E. nach Proportion des Bier- und Branntwein-Debits, der einzuerndtenden Früchte, des Viehstandes ꝛc. nicht kleiner anzulegen. Sie müssen sich ferner genau informiren, ob zu dem vorhabenden Bau jemand die Baufuhren ohne Entgeld zu leisten schuldig, und wie weit die nöthigen Fuhren damit bestritten werden können; ob Unterthanen vorhanden, welche die Fuhren

am

Digitized by Google

am Hofedienst, und gegen Bezahlung des angeschlagenen Dienstgeldes verrichten müssen; ob die Pachter solche Dienste nach ihren Contracten zu sämmtlichen Baufuhren verrichten, oder nur soweit sie bei der Wirthschaft zu entbehren, gegen oder ohne Bezahlung des Dienstgeldes, hergeben müssen, und wie weit solche zu dem vorhabenden Bau hinlänglich; ob solchergestallt auch gewisse Handdienste, ohne oder für das Dienstgeld, bei dem Bau zu gebrauchen; aus welchem Forst das Bauholz, und woher die übrigen Materialien am besten und leichtesten, sowohl in Ansehung des Preises, als deren Fuhren, zu bekommen; ob der Bau ganz und gar auf herrschaftliche Kosten zu führen, oder wie weit ein anderer dabei concurriren müsse; was von den Materialien der abzubrechenden alten zu den neuen Gebäuden noch zu gebrauchen, und was sonst noch auszufinden seyn mögte, bei den Anschlägen zu Nutze zu machen. Ueber dieses alles müssen die Bau-Inspectoren umständliche und deutliche Protocolle halten, und solche der Cammer mit den Anschlägen übergeben. Zu dem Ende werden den Bau-Inspectoren die davon bei den Cammerregistraturen, Aemtern und Rathhäusern vorhandene Nachrichten aus den Pachtcontracten, Dienstregistern, und sonst, auf Erfordern, abschriftlich zugestellet.

Es kommt bei dem Bauwesen sehr viel darauf an, und erleichtert auch den Bauanschlag sehr, wenn die Materialien ein gewisses und bequemes Maaß haben. Man pflegt solches durch landesherrliche Verordnungen für beständig zu bestimmen und vestzusetzen. Also müssen, nach dem schlesischen Baureglement, die Bretter durchgehends 12 breßlauische Ellen lang, die ganzen Spundbretter 2 Zoll, die halben $1\frac{1}{2}$ Zoll, die Tischlerbretter $1\frac{1}{4}$ Zoll, und die Futterbretter 1 Zoll stark, die Latten 12 Ellen lang, 3 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, geschnitten werden. Die Mauerziegel müssen so lang, breit und hoch gestrichen werden, daß, wenn sie gut gebrannt sind, von 8 Stück 1 Cubicfuß Mauer geschaffet werden könne, und die Dachziegel nach dem

dem Brande wenigstens ¾ Ellen lang, und 6½ Zoll breit seyn. Die Schütten Stroh zum Lehmen und Dachdecken sollen 22 bis 23 Pf. breßl. wiegen; die Schindeln aber von gutem kernichtem Holze 1 Elle lang, und so breit gemacht werden, daß 6 Stück wenigstens 1 Elle breit ausmachen, daher die kleinsten nicht unter 4 Zoll Breite haben sollen, wenn sie recht gut ausgetrocknet sind; eins ins andere gerechnet aber, sollen sie 4¾ Zoll halten.

Die Bauanschläge werden, wie gedacht, von den Bau-Inspectoren oder Baumeistern verfertiget. Bei Ausarbeitung derselben müssen sie nicht nur mit aller ersinnlichen Vorsicht auf die Ersparung der Kosten, sondern auch auf den Wohlstand und die Dauer der Gebäude sehen, und solches nicht obenhin und gar zu special, sondern specifice, und so deutlich beschreiben, daß die Cammer sich daraus von dem ganzen Bau einen vollständigen Begriff machen, der Bau nach der Intention der Cammer tüchtig ausgeführet, der Entrepreneur und jeder Handwerker, ob er dabei das Seinige redlich gethan, beurtheilet werden könne. Zu dem Ende müssen sie auch einem jeden Anschlage eine kurze, jedoch deutliche, Beschreibung von dem vorhabenden Bau prämittiren, ob derselbe massiv, oder mit Fachwerk, wie breit und tief, wie hoch jedes Stockwerk, und was inwendig an Stuben, Kammern, Kellern, Stallung, u.d.gl. gemacht werden solle. Zuerst werden die Baumaterialien und das Fuhrlohn, und sodenn das Arbeitslohn aller und jeder Handwerksleute und Tagelöhner, am Ende aber die Diäten des Conducteurs, der bei dem Bau die Aufsicht haben soll, in Anschlag gebracht. Die Materialien, welche von dem Landesherrn unentgeldlich zu dem Bau verwilliget werden, kommen ebenfalls mit in den Anschlag, so wie diejenigen, die man umsonst haben kann; pflegen aber nicht zu Gelde angeschlagen zu werden. Nachstehendes aus dem schlesischen Baureglement entlehnte Schema wird darzu die nähere Anleitung geben.

Bauan-

Digitized by Google

Bauanschlag

von denen erforderlichen Kosten zu einem auf dem Vorwerk N. im Amte N. neu zu erbauenden Wohnhause, von einem Stockwerk auf einem massiven Fundament, 1½ Elle hoch über die Horizontallinie bis an die Schwellen, 27 Ellen breit, 19 Ellen tief, 5½ Elle in Stielen, ohne Schwellen und Rähme, hoch, zweimahl verriegelt mit einem Dache, dessen Sparren 14¾ Elle lang, darunter ein Fluhr, zwei Stuben, zwei Stubenkammern, eine Küche, eine Speisekammer; unter dem Fluhr und der Küche zwei gewölbte Keller 4¾ Ellen im Lichten hoch, alles nach der Zeichnung.

Zum Etat

von 17 . .
Trinitatis
bis 17 . .

wie folget:

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthl.	Sgr.	Den.
1. An Holz.			
Kieferne Sägeklötze.			
Zu 5 Stück Bohlen, 3 Zoll stark, 11 Zoll breit, und 12 Ellen lang, zu den Treppenwangen, à — — 1 Klotz.			
— 112 Stück halbe Spundbretter, die Fußboden in den 4 Stuben und 2 Stubenkammern, wie auch dem Boden über dem Fluhr unter dem Dache zu legen, ingleichen zu den Treppenstufen à 12 Ellen, davon 8 St. aus 1 Klotz, thut 14 —			
— 30 Stück Tischlerbretter à 12 Ellen lang, zu Bekleidung der Treppen, zu den Gewölbebogen, und zur Rüstung, à 10 Stück aus 1 Klotz, thut — 3 —			
— 192 Stück Dachlatten, 1½ Zoll stark, 3 Zoll breit, 12 Ellen lang, à 32 aus 1 Klotz, thut — — 6 —			
Summa: 24 Klötz.			

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthl.	Sgr.	Pf.
1. Noch an Holz.			
Stark kiefern Bauholz.			
Zu Schwellen . . 167 Ellen.			
— Rähme . . 135 —			
— Extinse . . 56 —			
— 16 Balken à 19 Ellen 304 —			
— Treppenstufen vor dem Hause . . . 30 —			
692 Ellen.			
Davon 21 Ellen auf 1 Stück gerechnet, thut . . . 33 Stück.			
Mittel-Bauholz.			
Zu Stielen . . 573 Ellen.			
— Riegeln . . 499 —			
— Saumschwellen . . 38 —			
1110 Ellen.			
Davon 18 Ellen auf 1 Stück, thut . . . . . 62 Stück.			
Klein Bauholz.			
Zu Bändern. . . 119 Ellen.			
— 32 Sparren, à 14 ¼ Ellen 456 —			
— 16 Kehlbalken, à 10 Ellen 160 —			
— Unterlagen der Fußboden 212 —			
947 Ellen.			
Davon 15 Ellen, à 1 Stück, thut . . . . . 63 Stück.			
Staakholz.			
Zu Lehmstaaken, schwammigt oder rindschälig Kiefern- oder gut Espenholz und werden die Zöpfe vom Bauholz zu Hülfe genommen. 8 Stück.			

Rüstholz

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Noch an Holz.			
Rüstholz.			
An Lattstämme . . . 15 Stück.			
Dieses Holz sämmtlich wird aus dem Forste des Amts N. unentgeldlich gegeben, und zwar aus dem N. Revier, welches eine Meile von der Baustelle entlegen.			
Dieses Holz anzufahren, sind die Unterthanen des bauenden Amts nicht schuldig noch vermögend, und werden daher zum Fuhrlohn angeschlagen:			
24 Stück kieferne Sägeklötzer, mit den Zöpfen, à 25 Sgr. . . .	20	—	—
33 — stark kiefern Bauholz, à 20 Sgr. . .	22	—	—
62 — mittel; à 16 Sgr. . . .	33	2	—
63 — klein, à 12 Sgr. . . .	25	6	—
8 — Staakholz, à 15 Sgr. . . .	4	—	—
15 — Lattstämme, à 2 Sgr. . . .	1	—	—
Summa für Holz	105	8	—
2. An Steinen.			
Feldsteine.			
Zum Fundament des Hauses und zum Pflaster vor demselben, sind im Felde hinlänglich vorhanden, und ohne Entgeld zu haben.			
Die Anfuhre geschiehet durch die Amtsunterthanen gegen Erstattung des Dienstgeldes, und zwar			
Zu dem Fundament der Keller 124 Fuß lang, 3 Fuß breit, 1 Fuß hoch, thut 372 Cubicfuß.			
Zu dem Fundament unter den übrigen Schwellen und Wänden 200 Fuß lang, 1½ Fuß breit, 1 Fuß hoch, thut . . . 300 —			
672 Cubicfuß.			

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.			Rthlr.	Sgr.	Dn.
2. Noch an Steinen.					
8 Cubicfuß auf eine zweispännige Fuhre, wie die Unterthanen zu thun schuldig, gerechnet, sind 84 Fuhren; 4 Fuhren pro Tagedienst, thun 21 Tagedienste, à 3 Sgr. Dienstgeld			2	3	—
Zu dem Pflaster vor dem Hause 27 Ellen lang, 15 Ellen breit, thut 405 Ellen, auf 4 Ellen 1 Fuhre Steine sind 101¼ Fuhren, und auf 1 Tag 4 Fuhren, thun 25 1/16 Tage, à 3 Sgr.			2	15	11½
Mauerziegel.					
Zu 120 Fuß Kellermauer 2 Fuß oder 2 ganze Steine breit, und 10 Fuß hoch, sind 2400 Cubicfuß, à 8 Steine, thun		19200 Stück.			
Zu 684 Quadratfuß Gewölbe, à 4 Steine, thun		2736 —			
— 200 Fuß Grundmauer unter den Schwellen und der Treppe vor der Hausthüre, 1 Fuß breit, 3 Fuß hoch, thut 600 Cubicfuß, à 8 Steine		4800 —			
— den äussern Wänden, Giebeln und Kappfenstern, deren Fachwerk nach Abzug der Holzstärke, wie auch der Thür- und Fensteröffnungen 384 Quadratellen, beträgt à 16 Steine		6144 —			
— 30 Fuß Brandmauer, 12 Fuß hoch, 1 Fuß oder 1 Stein stark, sind 360 Cubicfuß, à 8 Steine		2880 —			
— 2 Camin- und 1 Ofenröhre, à 38 Fuß hoch über das Dach hinaus, sind 114 Fuß, zu jedem Fuß, einen in den andern gerechnet, 28 Steine, thun		3192 —			
	Latus		4	18	11½

Zum

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
2. Noch an Steinen.				
	Transport	4	18	11½
Zum Küchenschornstein bis über das Dach hinaus 32 Fuß, à 48 Steine, thun	1536 Stück.			
Zu 2 Ofenröhren an den Stuben unterm Dache, à 24 Fuß hoch, sind 48 Fuß, à 28 Steine	1344 —			
Zum Pflaster des Fluhrs, der Küche und Küchenkammer, ingl. unter dem Kachelofen und vor den Caminen 146 Quadratellen, à 8 Steine, thun	1168 —			
— Pflaster auf dem Fluhr unter dem Dache und zu den Kachelöfen 144 Quadratellen, à 8 Steine	1152 —			
Zu dem gewölbten Feuerheerde in der Küche, an 62½ Cubicfuß, à 8 Steine	500 —			
Summa:	44652 Steine			
Diese 44652 Mauersteine werden aus der Amtsziegelei, so ¼ Meile von der Baustelle gelegen, angekauft, nach dem Satz des Pachtanschlags, à 4 Rthlr. thut		178	18	2²²/₂₇
Die Anfuhre geschiehet durch die Unterthanen im Hofdienste, laden jedesmahl 100 Stück, thut 446½ Fuhre, 4 Fuhren auf einen Tagedienst gerechnet, thut 111¾ Tage, à 3 Sgr. Dienstgeld		11	4	10½/₁₀₈
	Latus	194	12	

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.			Rthlr.	Sgr.	Den.
Noch an Steinen.					
		Transport	194	12	$\frac{63}{100}$
Dachziegel.					
Zum ganzen Dache werden erfordert 8500 Stück; diese kosten nach dem Satz des Pachtanschlages à 5 Rthlr.			42	15	—
Solche werden von den Amtsbauern im Hofedienste angefahren, laden jedesmahl 150 Stück, thun 56 $\frac{2}{3}$ Fuhren, und werden 4 Fuhren an einem Tagedienste verrichtet, machen 14 $\frac{1}{6}$ Tagedienst, à 3 Sgr.			1	12	6
Hohlziegel.					
Die Firste des Hauses zu decken, werden erfordert 70 Stück aus der Amtsziegelei, à 1 Sgr.			2	10	—
Solche im Dienste anzufahren $\frac{1}{4}$ Bauerdienst pro Tag à 3 Sgr.			—	—	9
		Summa für Steine:	240	20	$\frac{63}{100}$
3. An Kalk.					
Zu 672 Cubicfuß Grundmauer von Feldsteinen, pro 144 Fuß 1 Malter, thut	4 Mlt.	8 Sfl. — Vtl.			
— 32880 Mauersteine, so zu den Grundmauern, Kellern, Gewölben und Aussenwänden gebraucht werden, à 1000 Steine 1 Malter, thut	32	— 10 — 2 $\frac{6}{21}$			
— 11772 Mauersteine, welche bei den Fluhrpflastern, Brandmauern, Schornstein, Feuerheerden ꝛc. mit Spahrkalk zu vermauern, pro 2000 Steine 1 Malter	5	— 10 — 2 $\frac{6}{21}$			

Zu

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.				Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch an Kalk.						
Zu 354 Quadratellen Kellermauer und Gewölbe zu bewerfen, à 30 Ellen 1 Scheffel, thut		Mlt. 11	Sfl. 3½ Vtl.			
— den Stuben, Decken und Wänden, an 500 Quadratellen auf Rohr und Drath, excl. der Thüren, Fenster und Brandmauern, abzutünchen, abzuweissen, und 80 Ellen Gesimse zu ziehen, pro 15 Ellen 1 Scheffel, thut	3 —	2 —	2½ —			
Zu 240 Quadratellen Brandmauern, Camine und Brandröhren abzutünchen, à 30 Ellen 1 Schfl. thut	—	8 —	—			
In dem Fluhr, der Küche und Speisekammer, 2 Schlafkammern, dem Fluhr und 2 Stuben unterm Dache, die Lemrisse zu verstreichen, die Lehmwände und Decken mit einer scharfen Sandschlämme zu überziehen und abzuweißen	2 —	4 —	—			
Zu 384 Quadratellen Fachwerk in den Aussenwänden und Giebeln abzutünchen und zu weißen, auf 30 Ellen 1 Schfl.	1 —	— —	3½ —			
— 70 Stück Hohlziegel auf die Förste des Daches zu legen, und die Wetterlatten an beiden Giebeln nebst 6 Kappfenstern zu verstreichen, ingl. 2 Schornsteine abzuputzen	1 —	3 —	2 61/175			
Summa:	53 Malt.	—	—			

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
Noch an Kalk.			
Solche 53 Malter in N. zu erkaufen, à 1 Rthlr. 3 Sgr.	58	9	—
Dieselbe zur Baustelle 4 Meilen anzufahren, à 15 Sgr.	26	15	—
Summa für Kalk:	84	24	—
Nota. Ein Malter hält 12 Scheffel, ein Scheffel aber hält nicht mehr als 1 breslauer Viertel, und also thut 1 Malter Kalk 3 breslauer Scheffel; jedoch wird der Kalk gehäuft gemessen, daher gemeiniglich nur 10 Schfl. Kalk in eine fünfscheffelichte Salztonne gehen.			
4. An Gips.			
Wird überhaupt zu beiden Decken der Wohnstuben und Camingesimse 4 Centner erfordert, à 8 Sgr. 6 Den. thut	1	4	—
Solche von N. bis zur Baustelle anzufahren, à 6 Sgr.	—	24	—
Summa für Gips:	1	28	—
5. An Mauersand.			
Zu 53 Malter Kalk werden erfordert pro Malter 6 zweispännige Fuhren Sand, also 318 Fuhren, welcher in der Nähe umsonst zu haben.	—	—	—
Dieser Sand wird von den Amtsbauern in dem Hofedienste gegraben, auch angefahren; und geschehen von einem Tagedienste 8 Fuhren, thut 39¾ Dienste, à 3 Sgr.	3	29	3
Summa für Sand:	3	29	3

6. An

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
6. An Lehm.			
Zu den sämmtlichen Aussenwänden, welche mit Mauerziegeln ausgeflochten, inwendig aber 2 Zoll stark mit Lehm ausgefüllet werden, thut excl. der Thüren- und Fensteröffnungen, wie auch des Stiel- und Riegelholzes 384 Quadratellen, und an Cubicfuß , , 256 Cubicf.			
Solche Wände incl. Stiele und Riegel nochmahls mit Lehm 2 Zoll stark zu überschlagen, soweit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, thut 400 Quadratellen, und an Cubicfuß , , , 266⅔ —			
Zu den sämmtlichen Scheidewänden in der untern Etage und unter dem Dache, welche excl. der Holzstärke, Brandmauern und Thüren 265 Quadratellen betragen, und 8 Zoll stark zu staaken und zu lehmen, thut an Cubicfuß , , 706⅔ —			
Dieselben Wände incl. der Stiele und Riegel, soweit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, mit Lehm 2 Zoll stark zu überschlagen, sind 380 Quadratellen, oder , 253⅓ —			
Zu dem gewundenen Boden über das ganze Gebäude, nach Abzug der Holzstärke, ingl. der Oeffnung zur Treppe und Schornstein, sind 348 Quadratellen, 9 Zoll stark, thut 1044 —			
Zu dem gewundenen Boden über die 2 Stuben unter dem Dache excl. der Holzstärke, sind 120 Quadratellen, 8 Zoll stark, thut , , 320 —			
2846⅔ Cubf.			
Davon werden auf Stroh und Staakholz gerechnet die Hälfte , , 1423⅓ Cubf.			
bleiben 1423⅓ —			

Digitized by Google

Baukosten
von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
6. Noch an Lehm.			
Dieser Lehm ist fast ½ Meile von der Baustelle entlegen, wird von den Amtsbauern im Dienste aufgehacket, ausgeworfen und angefahren; auf 1 zweispännige Fuhre können 10 Cubicfuß genommen werden, thut 142⅗ Fuhre; 3 Fuhren pro 1 Tagedienst macht 47⅗ Tag, à 3 Sgr.	4	22	4
Zu 11772 Mauersteine, welche mit Spahrkalk verleget werden, zu 1000 Steine 3 Fuhren, sind 35 7/10 Fuhren, 3 pro 1 Tagedienst, thut 11 23/30 Tag, à 3 Sgr.	1	5	3 23/77
Summa für Lehm:	5	27	7 23/77
7. An Rohr.			
In den beiden Wohnstuben die Decken und Wände à 500 Quadratellen zu berohren, werden erfordert à 20 Ellen 1 Bund, thut 25 Bund.			
Diese liefert der Beamte von eigenem Zuwachse auf die Baustelle à 2 Sgr.	1	20	—
Summa per se.			
8. An Stroh.			
Zur sämmtlichen Lehmerarbeit, welche 2846 Cubicfuß beträgt, 15 Fuß pro 1 Bund, und jedes Bund 22 bis 23 Pfund schwer gerechnet, thut 189 11/15 Bund.			
Diese liefert der Beamte von seinem Zuwachs auf die Baustelle à 1 Sgr.	6	9	8 4/5
Summa per se.			
9. An Drath und Nägel.			
An Drath.			
Zu 500 Quadratellen, so in den beiden Stuben zu berohren, à 100 Ellen 1 Ring, thut 5 Ring, à 24 Sgr.	4	—	—
Latus per se.			

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
9. Noch an Drath und Nägel.			
Transport	4	—	—
An Rohrnägel.			
Auf 1 Ring Drath 59 Schock, thut 250 Schock à 1 Sgr.	8	10	—
An Lattspiekern.			
Zu 80 Stück halbe Spunddielen à 10 Ellen lang, die Fußboden in beiden Stuben, ingl. 2 Stuben unter dem Dache zu belegen, auf jeder Diele 16 Stück, thut 21 Schock 20 St.			
—24 Stück halbe Spunddielen, à 8 Ellen lang, die Fußboden in beiden Stubenkammern zu belegen, à 12 Stück, macht 4 — 48			
—24 Stück halbe Spunddielen, à 6 Ellen lang, den Boden über dem Fluhr unter dem Dache, die Kehlbalken zu belegen, à 8 Stück, thut 3 — 12			
—192 Stück Latten, à 12 Ellen lang, zum Ziegeldache, auf jede Latte 8 Stück Nägel, thut 25 — 36			
—4 Sturmbretter unter den Giebeln zu befestigen, à 20 Stück 1 — 20			
—12 dito unter den Kappfenstern, à 7 Stück 1 — 24			
Hierzu auf den sich ereignenden Bruch, à 5 Stück pro Schock, thut von 57 Schock 40 Stück 4 — 48⅔			
Noch wegen Completirung des halben Schocks — — 1⅓			
62 Schock 30 St.			
Für 62½ Schock, à 5 Sgr. thut	10	12	6
Latus	22	22	6

9. Noch

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.				Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Noch an Drath und Nägel.						
An ganzen Brettnägeln.			Transport	22	22	6
Zu 1 doppelten Hausthüre von gedoppelten Brettern	2 Schock	24 St.				
— 9 Thürzargen, à 16 Stück	2	— 24	—			
— 10 großen und 2 kleinen Fensterzargen, à 10 Stück	2	—	—			
— 16 Architraven um die Thüren, à 8 Stück	2	— 8	—			
— 10 großen und 2 kleinen dito um die Fenster, à 10 Stück	2	—	—			
— 12 Fenstergestelle auf die Zargen zu bevestigen, à 8 Stück	1	— 36	—			
— Bevestigung 8 Gestelle in den Kappfenstern, und 1 Gestell über der Hausthüre, à 8 Stück	1	— 12	—			
— denen 3 Treppen und derselben Bekleidung	6	— 24	—			
	20	— 8	—			
Hierzu wegen des Bruchs à 5 Stück pro Schock, thut	1	— 40	—			
Noch zum extraordinairen Abgang und Complettirung des Schocks		— 12	—			
Summa 22 Schock.						
à Schock 3½ Sgr. thut				2	17	—
An halben Brettspiekern.						
Zu 16 Architraven um die Thüren, à 12 Stück	3 Schock	12 St.				
— 12 dito um die Fenster, à 14 Stück	2	— 48	—			
	6	—	—			
Hierzu wegen des Abgangs	½	—	—			
Summa 6½ Schock.						
à Schock 2 Sgr.				—	13	—
Summa für Drath und Nägel:				25	22	6

10. An

Digitized by Google

Baukosten
von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
10. An Farbezeug.			
Für 12 Pfund Oker oder gelbe Erde, à 1 Sgr.	—	12	—
— 2 Fässer Nahm, à 5 Sgr.	—	10	—
— Seifensieder-Lauge	—	12	—
Summa für Farbezeug:	1	4	—
11. An Baugeräthe.			
Zu nöthigen Karren, Schaufeln, Stricken ꝛc. ꝛc.	10	—	$8\frac{17}{70}$
Summa per se.			
Recapitulatio.			
Für Holz, pag. 609. sqq.	105	8	—
— Steine, pag. 611. sqq.	240	20	$3\frac{63}{100}$
— Kalk, pag. 614. sqq.	84	24	—
— Gips, pag. 616	1	28	—
— Mauersand, ibid.	3	29	3
— Lehm, pag. 617. sq.	5	27	$7\frac{99}{177}$
— Rohr, pag. 618	1	20	—
— Stroh, ibid.	6	9	$8\frac{4}{7}$
— Drath und Nägel, ibid. sqq.	25	22	6
— Farbezeug, pag. ut supra	1	4	—
— Baugeräthschaften, ibid.	10	—	$8\frac{17}{70}$
Summa für Baumaterialien und Fuhrlohn:	487	14	$1\frac{3}{17}$

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Dem Zimmermann.			
Das sämmtliche Bauholz zu diesem Hause in der N. Heide auszusuchen, abzustämmen, auszuzäpfen, und daselbst zu beschlagen, wie auch dasselbe nach der Zeichnung von solchem Holze zu verbinden und aufzurichten, und zwar:			
Von 692 Ellen starken — 1110 — mittel — 759 — klein } Kiefern Bauholz.			
2561 Ellen; für jedes 100 1 Rthlr. 24 Sgr. thut	46	2	11 1/2
Für 27 Ellen Gesimse und Rähmen, in der Fronte auszukehlen und auszuhobeln, à 2 Sgr.	1	24	—
—218 Ellen an Stielen, Riegeln, Schwellen und Stufen in der Fronte des Hauses zu behobeln, à 2 Den.	1	6	4
—200 Ellen zu 16 Paar Knaggen und 6 Kapp-Fenster von den Abgängen und Zöpfen zu beschlagen und zu verbinden, à 100 Ellen 1 Rthlr. 10 Sgr. thut	2	20	—
—212 Ellen klein Bauholz zu den Unterlagen der Fußboden in beiden Stuben und Stubenkammern zu beschlagen und zu verlegen, à 100 Ellen 1 Rthl.	2	3	7 1/2
—992 Ellen halbe Spunddielen zu spunden, auf einer Seite zu behobeln, und in den Stuben und Stubenkammern zum Fußboden zu verlegen, à 3 1/2 Denar.	9	19	4
—144 Ellen halbe Spunddielen zu spunden, und über dem Fluhr unter dem Dache auf dem Kehlbalken zu verlegen, à 2 Denar.	—	24	—
Latus	64	10	2 1/2

Für

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Noch dem Zimmermann.			
Transport.	64	10	$2\frac{1}{2}$
Für die Treppe im Hause nach dem Boden 1 Elle 20 Zoll breit, von 19 Stufen, à 7 Zoll im Steigen, 9 Zoll im Auftritt, und mit einem Viertel von 3 Stufen gleicher Höhe gewunden, mit eingelaßenen Futterbrettern zu versetzen, auf einer Seite mit einem Geländer, und von dem Geländer ab bis auf den Fußboden mit Dielen zu verkleiden, alles auswendige zu behobeln, und das Gerüste darzu anzurichten, jede Stufe incl. der Bekleidung und Geländer, à 8 Sgr. -	5	2	—
— die Treppe nach dem Keller, unter der Treppe nach dem Boden, 1 Elle 20 Zoll breit, von 19 Stufen à 7 Zoll im Steigen, 8 Zoll im Auftritt, daran nur die Façen behobelt, nebst einer behobelten schlechten Thüre, in der Verkleidung der obern Treppe nach den Stufen, à $1\frac{1}{2}$ Sgr.	—	28	6
— die Treppe auf dem Fluhr unterm Dache, nach dem Boden über den Kehlbalken $1\frac{1}{2}$ Elle breit, von 19 Stufen à 7 Zoll im Steigen, 7 Zoll im Auftritt, daran nur die Façen zu behobeln, sonst aber mit Tischlerbrettern allenthalben zu verkleiden, und mit einer unbehobelten Thüre zu versehen, nach den Stufen à $2\frac{1}{4}$ Sgr. - -	1	12	9
Nota. Wie hoch und breit jede Oeffnung zu den Thüren und Fenstern eigentlich zu machen, solches wird unten bei der Tischler-Arbeit nachgewiesen, und mus solches dem Zimmermann besonders zu seiner Achtung mitgetheilet werden.			
Summa für Zimmer-Arbeit	71	23	$5\frac{1}{2}$

2. Den

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Athlr.	Sgr.	Den.
2. Dem Brettschneider.			
1 Klotz zu beschlagen, denselben mit 6 Schnitten zu 5 Stück dreizölligten Bohlen zu schneiden, den Schnitt à 12 Ellen, thut 72 Ellen, und à 1 Kr.	—	24	—
14 Klötzer zu beschlagen, jeden Klotz mit 9 Schnitten zu 112 Stück halben Spundbrettern zu schneiden, sind 126 Schnitt, à 12 Ellen, thut 1512 Ellen, à 1 Kr.	16	24	—
6 Klötzer à 14 Schnitt zu 192 Stück Latten, 1½ Zoll stark, 3 Zoll breit zu schneiden, sind 84 Schnitt, à 12 Ellen, thut 1008 Ellen, und à 1 Kr.	11	6	—
3 Klötzer à 11 Schnitt, zu 30 Stück Tischlerbretter zu schneiden, sind 33 Schnitte à 12 Ellen, thut 396 Ellen, und à 1 Kr.	4	12	—
Summa für Brettschneiderarbeit.	33	6	—
Nota. Diese Arbeit mus mit der Hand-Säge geschehen, weil die Schneidemühlen von dem Bauplatz an 3 Meilen entfernt, und was daselbst an Schneidelohn ersparet werden mögte, an Fuhrlohn viel mehr kosten würde.			
3. Dem Maurer.			
Für die Maurerarbeit nach Anweisung der Zeichnung, und was oben bei den Materialien davon nachgewiesen, und zwar:			
Für 372 Cubicfuß Fundament zu den 2 Kellern von Feldsteinen,			
Für 300 —— Fundament von dergleichen Steinen unter den übrigen Schwellen, soweit die Kellermauern nicht hinlangen.			
= 672 Cubicfuß incl. des Handlangens, und die Erde so tief auszugraben, als zu diesem Fundament erfordert wird, à 3 Dekar.	5	18	—
Latus	5	18	—

Für

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	5	18	—
Für 2400 Cubicfuß Mauer, von Mauerziegeln zu den Kellern, von obgedachtem Fundament bis an die Schwellen, auch solche mit Kalk zu bewerfen und abzureiben.			
= 690 —— Mauer unter den übrigen Schwellen über obgedachtes Fundament, auch solche mit Kalk zu bewerfen und abzureiben.			
= 360 —— Brandmauer vom Grunde bis an die Balken.			
= 3360 Cubicfuß, à 3 Denar.	28	—	—
Für 2736 Mauerziegel, davon die 2 Kellergewölbe nach eines halben Cirkels Höhe anzufertigen, auch das Gerüste und die Bogenstellung dazu zu machen, hiernächst dieselbe mit gutem Kalk zu bewerfen, à 100 Ziegel 6 Sgr. thut	5	14	$1\frac{23}{24}$
= 6144 Mauerziegel zu den auswendigen Fachwerken à 384 Quadratellen, wie auch solche an der Wetterseite abzutünchen und zu putzen, ingleichen das ganze Haus, die Mauer gelb, das Holz und die Fundamenter aber grau abzufärben.			
= 3192 Mauerziegel zu den 2 Caminen und einer Kachelofenröhre à 38 Fuß hoch, auch solche inwendig zu putzen. Die Camine werden auf 1 Sole, 6 Zoll hoch vom Fußboden gesetzet, und im Lichten 3 Fuß breit, 3 Fuß hoch und 2 Fuß tief gefertiget. Die Ofenröhre bekommt nach dem Fluhr die Oeffnung zum Einheizen,			
Latus	39	2	$1\frac{23}{24}$

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	39	2	$1\frac{2}{3}$
2 Fuß breit, 3 Fuß hoch, 2 Fuß tief, über einen Heerd vom Fußboden 2 Fuß hoch, jede Röhre, wo sie am engsten ist, im Lichten $1\frac{1}{2}$ Stein oder $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, $1\frac{1}{2}$ Fuß breit.			
Für 1536 Mauersteine zum Küchenschornstein, durch welchen zugleich der zweite Ofen geheizet wird, welche Röhre, wo sie am engsten ist, im Lichten $2\frac{1}{2}$ Stein, oder $2\frac{1}{2}$ Fuß lang, $2\frac{1}{2}$ Fuß breit, zu machen, auch inwendig zu bewerfen und zu beputzen.			
= 1344 dito zu den 2 Kachelofenröhren aus den Stuben unterm Dache, 24 Fuß hoch, mit der Oeffnung und Weite wie die obbenannte Ofenröhre.			
= 1168 dito zu dem Pflaster des Fluhrs, der Küche und Küchenkammer, unter den Oefen und vor den Caminen in den Stuben à 146 Quadratellen, welche in Spahrkalk geleget, die Fugen aber mit reinem Mörtel ausgegossen werden.			
= 1142 dito zum Pflaster des Fluhrs unterm Dache, à 144 Quadratellen, wie vorhin erwähnet, zu legen.			
= 500 dito zum Feuerheerd in der Küche 3 Fuß hoch, 4 Fuß breit, 6 Fuß lang, unten gewölbt.			
= 15036 Mauersteine, wie oben angeführt, zu vermauern, à 4 Sgr. pro 100 Steine; thut - - - - - -	20	1	$5\frac{2}{3}$
Latus	59	3	$7\frac{1}{3}$

Die

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
3. Noch dem Maurer.			
Transport	59	3	7½
Die beiden Decken in den Stuben, überall mit Rohr und Drath zu beziehen, das Rohr abzuschälen, zu bewerfen, zu putzen und abzuweißen, sind 200 Quadratellen, à 1 Sgr.	6	20	—
Das Gesims um diese Decken, 9 Zoll hoch, 3 Zoll stark auf Rohr und Drath zu ziehen, sind 80 Ellen, à 1 Sgr.	2	20	—
Die Wände in beiden Stuben mit Rohr und Drath zu beziehen, zu bewerfen und zu putzen, auch abzuweißen, sind 300 Quadratellen, excl. den Brandmauern, à 2 Kr.	6	20	—
Die Brandmauern, Camine, Brandröhren und Schornsteine abzutünchen, zu putzen und zu weißen, auch die Gesimse, Camine und Schornsteine zu ziehen, sind 240 Quadratellen, à 1 Kr.	2	20	—
In dem Fluhre, Küche, Kammern und Stuben untern Dache, sind 8 Zimmer, die Lehmrisse mit Kalk zu verstreichen, hiernächst sämmtliche Wände und Decken mit einer scharfen Schlämme zu überziehen und abzuweißen; jedes Zimmer, eins in andere gerechnet, 1 Rthlr. thut	8	—	—
Die Latten aufs Dach zu bringen, solche 10 Zoll incl. der einen Latte auseinander, und 8500 Stück Dachziegel auf Kiefern-Spließ in guten Verband, die Trauf- und Förstriege aber doppelt zu legen, das ganze Dach inwendig mit Moos zu verstopfen, 70 Stück Hohlziegel in guten Kalk auf die Förste zu legen, 2 Giebel und 6 Kappfenster unter den Latten mit Sturmbrettern zu versehen, und zwischen diesen und den Dachziegeln alles mit Kalk zu verstreichen, sind 8640 Ziegel, wenn ein Hohlziegel doppelt gerechnet wird, das 100 à 3 Sgr.	8	19	2½
Summa für Maurer-Arbeit	94	12	9½

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den
4. Dem Steinsetzer.			
Das Pflaster vor dem Hause, 27 Ellen lang und 15 Ellen breit, zu setzen, sind 305 Quadratellen, à 4 Denar, thut - - - Summa per se.	3	11	8
5. Dem Tischler.			
Für 1 Hausthüre $4\frac{2}{3}$ Fuß breit, $7\frac{1}{2}$ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, von doppelt übereinander genageleten Tischlerbrettern, 3 eingeschobenen und doppelter Schlagleisten, in der Falz $2\frac{1}{2}$ Zoll tief, à -	2	15	—
— 7 Thüren, à $3\frac{1}{2}$ Fuß breit, $6\frac{1}{4}$ Fuß hoch, mit 2 Füllungen, auf beiden Seiten rechts, mit einer Zarge 10 Zoll tief, und gedoppelter Architrave 5 Zoll breit zu vier Stuben, 2 Schlafkammern und 1 Küche, à 2 Rthlr. - -	14	—	—
— 2 Thüren, à $3\frac{1}{2}$ Fuß breit, $6\frac{1}{2}$ Fuß hoch, mit 2 Füllungen, auf einer Seite rechts, mit einer Zarge 8 Zoll tief, und 1 Architrave 4 Zoll breit, zu den Kammern bei den Stuben unterm Dache, à $1\frac{1}{2}$ Rthlr. - - - - -	3	—	—
— 1 schlechte Thüre mit eingeschobenen Leisten, $3\frac{1}{4}$ Fuß breit, $6\frac{1}{2}$ Fuß hoch, zur Speisekammer neben der Küche - - - -	—	20	—
— 1 schlechte Thüre mit eingeschobenen Leisten, $3\frac{3}{4}$ Fuß breit, $6\frac{1}{2}$ Fuß hoch, zwischen beiden Kellern - - - - -	—	20	—
— 6 Fenstergestelle, à $4\frac{1}{4}$ Fuß breit, $6\frac{1}{4}$ Fuß hoch, mit 4 Flügeln, dazu eine Zarge 5 Zoll tief, mit einem Lateibrett 7 Zoll breit, und darauf eine Architrave 3 Zoll breit inwendig, desgleichen ein Lateibrett 5 Zoll breit auswendig, in den beiden Stuben und Stubenkammern, à 2 Rthlr. 10 Sgr. - - - -	14	—	—
Latus	34	25	—

Für

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
5. Noch dem Tischler.			
Transport	34	25	—
Für 1 Fenstergestelle 3¼ Fuß hoch, 3 Fuß breit, mit 2 Flügeln, dazu eine Zarge 4 Zoll tief, mit einem Lateibrett 6 Zoll breit, darauf eine Architrave 3 Zoll breit inwendig, und noch ein Lateibrett auswendig, in der Küche und Speisekammer, à 1 Rthlr. 8 Sgr.	2	16	—
— 1 Fenstergestelle 4¼ Fuß breit, 2½ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, in einer inwendigen Falz 4 Zoll tief, mit einem Lateibrett, auswendig über der Hausthüre auf dem Fluhr	—	27	—
— 4 Fenstergestelle 4 Fuß breit, 6½ Fuß hoch, mit 4 Flügeln, darzu eine Zarge 5 Zoll tief, mit einem Lateibrett 7 Zoll breit, darauf eine Architrave 3 Zoll breit, desgleichen ein Lateibrett 5 Zoll breit auswendig, zu den 2 Stuben unterm Dache in den Giebeln, à 2 Rthlr. 10 Sgr.	9	10	—
— 8 Fenstergestelle 3 Fuß breit, 2½ Fuß hoch, mit 2 Flügeln, in einer inwendigen Falz 1½ Zoll tief, mit einem Lateibrett 5 Zoll breit, auswendig zu den Kappfenstern und 2 Luken in den Giebeln über den Stuben unterm Dache, à 20 Sgr.	5	10	—
— 4 eichene Kachelofenzargen, 4 Fuß 9 Zoll lang 2 Fuß 10 Zoll breit, mit einem Rundstabe auf der äussern Façe, zu jeder 6 gedrehete Erlen-Füße, auf einer kiefernen Fußzarge zu befestigen, mit einem Karnieß auf der Façe	1	16	—
Summa für Tischler-Arbeit:	54	14	—

Nota. Zu aller dieser Arbeit mus der Tischler sein eigenes Holz nehmen, welches rein und auch gut ausgetrocknet ist, und zwar:

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
5. Noch dem Tischler.			
1. Zu den Hausthürflügeln kieferne Tischlerdielen, à 1¼ Zoll, zu den Einfassungen der gefüllten Thüren, Zargen und Architraven, kieferne halbe Spunddielen, à 1½ Zoll. Zu den schlechten geleimten Thüren starke kieferne Tischlerdielen. Die gefüllten Thüren sind über den Stich zu arbeiten, und der Karnieß an den Einfassungen anzubringen.			
2. Zu sämmtlichen Fenstergestellen und Lateibrettern wird eichenes Holz genommen, als zu dem Futter 2½ Zoll breit, 1½ Zoll stark; zu dem Kreuz 3 Zoll breit, 2½ Zoll stark; zu den Flügeln 2 Zoll breit, 1¾ Zoll stark; zu den Lateibrettern 1½ Zoll stark.			
3. Zu den Fensterzargen und Architraven kieferne Tischlerbretter à 1¼ Zoll, doch werden nur die 2 langen und 1 obere Seite von kiefern Holz gemacht; die untere Seite ist zugleich das eichene Lateibrett, auf welche die Zarge und Architrave bevestiget wird.			
4. Die Zargen mit den Architraven werden von innen in die Fensteröffnungen hinausgesetzet, das Fenstergestelle von aussen darauf angepasset und bevestiget, zuletzt die auswendigen Lateibretter angeschoben und bevestiget. Die auswendigen Lateibretter werden ½ Zoll, die inwendigen ¼ Zoll stark abgewettert, daß keine Feuchtigkeit noch Regen darauf bestehen bleibe.			
5. Sämmtliche Fensterflügel werden doppelt gefalzet, auch unten mit einem Wetterschenkel versehen, und müssen inwendig aufgehen.			

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.			Rthlr.	Sgr.	Den.
6. Dem Glaser.					
Für 24 Flügel in den 6 Stuben- und Kammer-Fenstern, à 9 Tafeln in gut verzinntem Blei, an 2 Windeisen jedes mit 5 Haften zu befestigen, und wird die Bezahlung nach den Tafeln eingerichtet, sind		216 Tafeln.			
— 4 Flügel in den Küchen- und Speisekammerfenstern, wie obige zu verbleien und zu haften, à 9 Tafeln, thut		36 —			
— 2 Flügel über die Hausthüre, à 6 Tafeln, und 11 Haste auf 3 Windeisen, sind		12 —			
		264 Tafeln,			
à Tafel 4 Kr. thut			11	22	—
— 16 Flügel in den Stuben unterm Dache. à 9 Tafeln, 2 Windeisen und 10 Haste, sind 144 Tafeln, à 1 Sgr. 2 Denar.			5	18	—
— 16 Flügel in den Kappfenstern und in den Giebeln über den Stuben unterm Dache, à 6 Tafeln, 2 Windeisen, 6 Haften, sind 96 Tafeln, à 1 Sgr.			3	6	—
	Summa für Glaser-Arbeit.		20	16	—

Nota. Das Glas und sämmtliche Materialien an Blei und Zinn giebt der Glaser nach dem Probeblei und Märkischen Kisten- oder Schobglas. Die Größe der Tafeln wird nach dem Maaß, so bei der Tischlerarbeit zu den Fenstergestellen gemeldet worden, eingerichtet.

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
7. Dem Schlosser.			
Für 2 Hausthürflügel schwarz zu beschlagen, mit einem verdeckten Schlosse von doppeltem Eingerichte und allem Zubehör, 1 Kastenschloß mit der Zuschärfe, 1 Anzug, 1 Vorschubriegel, 4 Zuziehbänder mit doppelten Federn nebst den Nieten, zu jedem Bande 1 Schraube und 2 Nietnägel, 2 Handgriffe - - -	3	20	—
— 4 Stuben- 2 Kammer- 1 Küchenthüren, sind 7 Stück, mit einem verdeckten Schlosse, Klinke, Schubriegel, Handgriffe, 2 starken Bändern, auf gestützten Haaken, jeden Band zusammen vernietet, nach dem gemachten Probebeschlag, à 1 Rthlr 24 Sgr. - - - -	12	18	—
— 1 Thüre zur Speisekammer, 1 im Keller, 2 zu der Keller und Boden-Treppe, 2 zu den Kammern bei den Stuben unterm Dache, sind 7 Stück mit einem Kammerschloß, 1 Handgriff und 2 Bändern, auf gestützten Haaken, zu der Kellerthüre aber 2 Mauerhaaken mit gedoppelten Federn, nach der gemachten Probe, à 26 Sgr. - -	6	2	—
Nota. Die sämmtlichen Schlösser sind mit guten Eingerichten von einerlei Größe zu versehen, und dazu ein Hauptschlüssel für obiges Lohn mit anzufertigen, auch alle Nägel zum Beschlag zu geben.			
— Für 6 Fenstergestelle in den Stuben und Kammern, 1 dito oder 2 halbe in der Küche und Speisekammer, 4 dito in den Stuben unterm Dache; mithin 11 Fenster, jedes à 4 Flügel, schwarz zu beschlagen, mit 8 Winkel, auf gestützten Haaken, 8 Schienen, 8 Windeisen, 4 Vorreiber, 4 Knörse mit Schildern, die Winkel mit einem Nietnagel zu befestigen, die übrigen erforderlichen Nägel dazu zu geben, nach der gemachten Probe, à 28 Sgr. - -	10	8	—
Latus	32	18	—

für

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
7. Noch dem Schlosser.			
Transport	32	18	—
Für 1 Fenster à 2 Flügel über der Hausthüre mit 4 Winkel, auf gestützten Haaken, 4 Schienen, 6 Windeisen, 2 Vorräuber, 2 Knöpfe, sonst in allem, wie die vorigen, zu beschlagen - -	—	14	9
— 8 Fenster, à 2 Flügel zu den Kappfenstern und Giebeln schwarz, mit 4 Winkel, auf gestützten Haaken, 4 Schienen, 4 Windeisen, 2 Vorräuber, 2 Knöpfe ohne Schilder, nach der gegebenen Probe zu beschlagen, à 12 Sgr. -	3	6	—
Und der Schlosser mus für obiges Lohn auch das Anschlagen verrichten.			
Summa für Schlosser-Arbeit:	36	8	9
8. Dem Schmiede.			
Für 120 Pfund Eisen zu den erforderlichen Unterlagen und Ankern in den 4 Kachelofen, an Eisen und Schmiedelohn à 1 Sgr. 8 Den. - -	6	20	—
— 30 Stück dünne Eisenklammern, die 2te und 4te unterste Riege Kacheln in den Ofen damit zu bevestigen, à 2½ Sgr. - - - -	2	15	—
— 4 eiserne Zargen und Thüren zu den Ofenlöchern, 13 Zoll breit, 15 Zoll hoch, nebst einer Klinke, Klinkhaaken, Bändern und Haaken, à 24 Sgr. - - - - - - -	3	6	—
— 12 eiserne Klammern, zu Bevestigung der Gesimse an den Balken, à 1 Pfund schwer, à 1 Sgr. - - - - - - -	—	12	—
— 60 Schwebnagel, die Knaggen und Kappfenster zu bevestigen, à 3 Den. - - - -	—	15	—
Summa für Schmiede-Arbeit:	13	8	—

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
9. Dem Töpfer.			
Für 4 Ofen in den Stuben von grünen oder schwarzen Kacheln zu setzen, jeden Unter-Kasten eines Ofens 2 Gesimse und 4 Kacheln hoch, 5 Kacheln lang, 3½ breit, nebst einem Halse zum Einheizen von 1 Gesims und 2 Kacheln hoch, 1½ Kachel lang, der Thurm oder Oberkasten 3 Kacheln, 1 Gesims, 1 Schregedecke und Leiste hoch, 4½ Kachel lang und breit, thut von allen Sorten 2203 Kacheln, à 1 Sgr. - - 7 Rthlr. 10 Sgr. Den.			
Dazu eine Rauchröhre von Thon - - - - — 2 — —			
Den Ofen tüchtig zu setzen, abzufärben, den Lehmkast dazu herzugeben, und die Ofenthüre mit der Zarge einzusetzen - - 1 — — —			
8 — 12 — —			
Thut für 4 Oefen - - - -	33	18	—
Und ist eine Kachel nach der Probe 8 Zoll breit, 9¼ Zoll hoch, die Leisten und Gesimskacheln halb so hoch, und jede Eckkachel ist für 2 ordinaire gerechnet.			
Summa für Töpfer-Arbeit.	33	18	—
10. Dem Lehmer.			
Die äussern Wände und Fächer, so mit Ziegeln ausgemauert werden, 2 Zoll stark mit Lehm gegen zu werfen, und mit dem Holze zu vergleichen, sind 384 Quadratellen, à 1 Den. - -	1	2	—
Latus	1	2	—

Digitized by Google

Die-

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
10. Noch dem Lehmer.			
Transport	1	2	—
Dieselben Wände, soweit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, sammt allem Holze, 2 Zoll stark mit Strohlehm zu überziehen, und den Lehm durch hölzerne Nägel in hinlänglicher Anzahl daran zu bevestigen, sind 400 Quadratellen, à 2 Den.	2	6	8
Die sämmtlichen innern Scheidewände auszustaaken, und 8 Zoll stark mit Lehm auszuflechten, sind 265 Quadratellen, à 6 Den.	4	12	6
Dieselben Wände, soweit sie zu den Stuben und Schlafkammern gehören, sammt allem Holze, 2 Zoll stark mit Strohlehm zu überziehen und den Lehm mit vielen hölzernen Nägeln zu bevestigen, sind 265 Quadratellen, à 2 Den.	1	14	2
Den ganzen Boden über dem Hause zwischen den Balken zu staaken, und 9 Zoll stark mit Stroh-Lehm zu bewinden, sind excl. der Balken und der Oeffnungen zu den Treppen und Schornstein, 348 Quadratellen, à 1 Sgr.	11	18	—
Den Boden über die Stuben unterm Dache gleichmäßig zu staaken, und 8 Zoll stark zu bewinden, sind 120 Ellen, à 1 Sgr.	4	—	—
Summa für Lehmerarbeit:	24	23	4
11. Dem Mahler.			
Für eine gedoppelte Hausthüre nebst den Pfosten anzustreichen	1	—	—
— 7 Thüren zu den 4 Stuben, 2 Schlafkammern, 1 Küche, nebst Zargen und doppelten Architraven, à 25 Sgr.	5	25	—
— 3 Thüren, als zur Speisekammer und 2 Kammern unterm Dache, nebst einer Architrave, à 20 Sgr.	2	—	—
Latus	8	25	—

Digitized by Google

Für

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N, Amts N.

An Arbeitslohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.
11. Noch dem Mahler.			
Transport	8	25	—
Für die Bekleidung der Treppen auf dem Fluhr	1	10	—
— 10 Fenstergestelle, jedes mit 4 Flügeln, 1 Zarge und 1 Architrave, 2 Lateibrettern, à 20 Sgr.	6	20	—
— 1 Fenstergestell über die Hausthüre mit 2 Flügeln, 1 Lateibrett	—	8	—
— 2 Fenstergestelle in der Küche und Speisekammer, mit 2 Flügeln, nebst einer Zarge, Architrave, und 2 Lateibrettern, à 10 Sgr.	—	20	—
— 6 Kappfenster, 2 Luken, jedes mit 2 Flügeln, 1 Lateibrett, samt dem herumgehenden Holze, à 8 Sgr.	2	4	—
Und werden die Thüren grau, die Fenster gelb, und zwar auf beiden Seiten zweimahl angestrichen, alles nach der Größe, wie bei der Tischlerarbeit angezeigt worden.			
Summa für Mahler-Arbeit:	19	27	—
12. Den Taglöhnern.			
Für 33 Schacht Erde, den Schacht à 144 Cubic-Fuß, zu den Kellern auszugraben, und die Stuben und Kammern bis an die Schwellen damit auszufüllen, das übrige in die Niedrigung um das Haus zu bringen, und zum Ablauf des Regenwassers zu dossiren, à 6 Sgr.	6	18	—
Summa per se.			
13. An Diäten.			
Dem Conducteur, welcher bei diesem und andern Bauen des Amts die Specialaufsicht haben soll, für 60 Tage, à 15 Gr.	30	—	—
Summa per se.			

Reca-

Digitized by Google

Baukosten

von dem Wohnhause auf dem Vorwerk N. Amts N.

An Arbeitslohn.		Rthlr.	Sgr.	Den.
	Recapitulatio.			
Pag. 622. sq.	Für Zimmerarbeit	71	23	$5\frac{12}{17}$
624	— Brettschneider	33	6	—
ibid. sqq.	— Maurer	94	12	$9\frac{3}{4}$
628	— Steinsetzer	3	11	8
ibid. sqq.	— Tischler	54	14	—
631	— Glaser	20	16	—
632. sq.	— Schlosser	36	8	9
633	— Schmied	13	8	—
634	— Töpfer	33	18	—
ibid. sq.	— Lehmer	24	23	4
635. sq.	— Mahler	19	27	—
636	— Tagelöhnerarbeit	6	18	—
ibid.	An Diäten	30	—	—
	Summa für Arbeitslohn:	442	7	$2\frac{8}{17}$
	Hierzu für Baumaterialien und Fuhrlohn	487	14	$1\frac{2}{17}$
	Ferner dem Rechnungsführer an geordnetem Douceur à 1 pro Cent, also von vorstehender Ausgabe	9	8	$10\frac{2}{17}$
	Summa aller Baukosten:	939	—	—
	oder an Brandenburgischem Gelde 939 Rthl. — Sgr. — Pf.			

Digitized by Google

Vorstehender Bauanschlag verdienet, wegen seiner schönen und ordentlichen Einrichtung, allenthalben zum Muster angenommen zu werden. Denn, obgleich die darinn angeführten Preise der Baumaterialien und des Arbeitslohns nicht anderer Orten zum Grunde geleget werden können, da selbige bloß nach der Beschaffenheit der schlesischen Lande eingerichtet sind: so siehet man doch daraus, nach was vor einem Fuß ein jedes Material, und der Lohn eines jeden Arbeiters, deutlich und umständlich angeschlagen werden mus. Werden die Bauanschläge auf solche Art angefertiget; so kann sich nicht allein die Kammer daraus von dem ganzen Bau einen vollständigen Begriff machen, sondern es kann auch der Bau nach der Intention der Kammer tüchtig ausgeführet, und ob dieses geschehen sey oder nicht, nachher, wenn der Bau nachgesehen wird, desto leichter und bequemlicher beurtheilet und untersuchet werden.

Mehrere Bau-Anschläge, findet man in den meisten von der Civilbaukunst handelnden Büchern, und ich werde dergleichen in der Folge von den vornehmsten wirthschaftlichen Gebäuden und Geschäften, als: unter **Bauerngüter, Bierbrauerei, Branntweinbrennerei, Kalkbrennerei, Scheune, Stall, Ziegelei** ꝛc. beibringen.

Von der kürzesten Art, Bau-Anschläge zu verfertigen, und wie man alle Bau-Materialien auf das leichteste zu jedem Baue bestimmen und berechnen kann: s. Jo. Gotth. Angermanns allgemeine praktische Civilbaukunst, Halle, 1766, 8. S. 457, fgg.

Bau-Anschlag, oder richtige Anweisung in zweyen Beyspielen, als bey einem gemeinen hölzernen, und bey einem ansehnlichen steinernen Hause, wie alle Bau-Materialien, deren Kosten, ingleichen alle übrige Bau-Kosten ausfündig zu machen, wodurch man eines jeden andern Baues, Anschlag zu verfertigen geschickt werden kann, nebst verschiedenen Bauanmerkungen, zum Nutzen derer, so mit eigenen Bau-Sachen zu thun haben, oder in Bau-Commissionen gebraucht werden, oder sonst als Liebhaber der bürgerl. Baukunst darinn weiter zu gehen trachten, entworfen, und mit vielen zur Erläuterung gehörigen Figuren versehen, von Jo. Fr. Penther. Augsp. 1743. f. 2. A. 7 B. u. 17 Kupfertpl. Zweyte Auflage, Augsp. 1753, f.

Was

Digitized by Google

Was den Anschlag der Baumaterialien betrifft, so pflegt das Bauholz in einem jeden Lande schon seinen vestgesetzten Preis zu haben. Bei dem Cameralbauwesen pflegt der Preis des Bauholzes nicht in Anschlag zu kommen, weil es aus den landesherrlichen Waldungen umsonst und forstfrei darzu hergegeben wird. Man bringt nur von jeder Sorte Holz diejenige Quantität in Anschlag, welche zu dem Bau erfordert wird.

Die Steine, welche zum Bauen gebraucht werden, sind von verschiedener Art. Die Sandsteine, woraus Quadern gehauen werden, werden nach Cubicfuß bezahlet, dergestallt, daß jeder Cubicfuß z. E. mit 16 bis 20 Pfenningen Brecherlohn, und 2 bis 3 Groschen Hauerlohn, bezahlet wird. Der Preis der Bruchsteine, die von verschiedener Güte sind, wird ruthenweise bestimmet; die Ruthen aber gehen sehr von einander ab, wie aus folgender Tabelle zu ersehen.

Länge.	Breite.	Höhe.	Cubicmaaß.
16 Fuß	16 Fuß	1 Fuß	256
15 —	15 —	1½ —	337½
15 —	15 —	2 —	450
16 —	16 —	2 —	512
15 —	15 —	4 —	900
16 —	16 —	4 —	1024

Wieviel aber eine solche Ruthe koste, läßt sich besser auf den Steinbrüchen erfahren, als vorher bestimmen, wegen der ungemeinen Verschiedenheit der Preise. Eben so beruhet es auf der Erfahrung, wenn gefraget wird, wieviel Cubicfuß Mauer sich aus einer Ruthe Steine verfertigen laße. Es giebt Steinbrüche, da 512 Cubicfuß gesetzte Steine 240 Cubicfuß Mauer geben; es sind aber auch welche vorhanden, da aus eben soviel Cubicfuß gesetzter Steine sich 350 Fuß volle Mauer verfertigen laßen. Alles kommt auf die Ungleichheit der Flächen an. Je irregulairer die Steine sind, desto größer ist die Verschiedenheit zwischen dem

Satz

Digitized by Google

Satz und dem Mauern. Vornehmlich ist darauf zu sehen, daß bei den Setzen kein Betrug vorgehe. Um deswillen läßt man zuweilen eine oder einige Ruthen, wenn sie angefahren worden, von neuem hinsetzen. Die gebrannten Steine, es seyen Mauersteine, Dachziegel, und dergleichen, pflegen sowohl ihre vorgeschriebene Größe, als vestgesetzten Preis, um welchen das Tausend oder Hundert bezahlt wird, zu haben. Bei denen mit verpachteten Amtsziegeleien, wird der Preis der gebrannten Steine, wenn sie zum herrschaftlichen Gebrauch verwendet werden, in dem Pachtcontract gemeiniglich etwas geringer gesetzt. Die Feldsteine, da sie fast aller Orten in den Feldern zu finden sind, haben keinen Preis, sondern es wird nur das bloße Fuhrlohn in Ansatz gebracht.

Der **Kalk** ist von verschiedener Art und Güte, wornach sich auch der Preis richtet. Eben so verschieden ist auch das Maaß, nach welchem er verkauft wird, indem solches nach Winspeln, Maltern, Tonnen, Schefseln, oder einem andern landüblichen Maaße geschiehet. Wie weit man mit dem Kalk reiche, läßt sich auch nicht anders, als durch die Erfahrung, ausmachen. Wieviel Kalk in Schlesien zu der verschiedenen Mauerarbeit gerechnet wird, ist aus vorher angeführtem Bauanschlag zu ersehen. Her **Penther** giebt folgende Proportion an: $10\frac{3}{4}$ Cubicfuß gelöschten Kalk leiden 16 Cubicfuß Sand, und diese Mischung reichet hin zu $85\frac{1}{2}$ Cubicfuß Mauer von Bruchsteinen. Es erfordern aber einige Bruchsteine mehr Kalk als andere. Daher thut man wohl, wenn man ein gewisses ansehnliches Maaß Kalk zur Probe löschen läßt. Nachdem man den cubischen Inhalt der möglichst accurat parallelpipedalisch ausgegrabenen Kalkgrube gefunden, ist es ein leichtes, zu bestimmen, wieviel Cubicfuß gelöschten Kalk man von so viel Kalksteinen erhalten habe. Hierauf läßt man einen von Brettern zusammengeschlagenen Kasten verfertigen, welcher einen Cubicfuß enthält. Wenn nun der Handlanger

Digitized by Google

langer bemerket, wie viel mahl dieses Gefäß voll gesiebten Sandes untermenget worden: so weis man, wieviel Sand der Kalk vertragen könne. Beiläufig ist auch zu beobachten, wieviel Fuder Sand zu so viel gesiebten erfordert werde. Endlich wird auch das daraus verfertigte Stück Mauer, es seyn nun Bruch- oder gebrannte Steine, oder Quadern, gemessen. Auf diese Weise kommt man hinter das ganze Geheimnis. Je größer die Quantität ist, womit diese Probe angestellet wird, desto genauer trifft die Rechnung auf jeden einzelnen Fall zu. Es kommt sehr viel darauf an, daß der Kalk gleich oder doch bald nach dem geschehenen Brennen verbraucht werde, sonst trifft die Rechnung nicht zu. Auch ist das Flußwasser sowohl bei dem Löschen, als bei der Verarbeitung, dem salpetrigen Brunnenwasser weit vorzuziehen.

Der Gips wird Centnerweise gekauft; der Preis ist verschieden. Mauersand kann man fast aller Orten umsonst haben, und kommt nur das Fuhrlohn in Anschlag, worunter zugleich das Grabelohn begriffen ist. Ein gleiches ist auch vom Lehm zu sagen. Das Rohr, um die Decken und Wände in den Stuben zu berohren, wird, wie das Stroh zur Lehmerarbeit bundweise angeschlagen, und, nach dem schlesischen Bauanschlag, auf 20 Quadratellen 1 Bund Rohr, und auf 15 Cubicfuß 1 Bund Stroh, jedes 22 bis 23 Pf. schwer, gerechnet.

Der eiserne Drath zum Berohren der Stuben, wird ringweise angeschlagen und gekauft. Zu 100 Quadratellen wird 1 Ring gerechnet. Die ganz großen Nägelbolzen und Klammern werden nach dem Gewicht, die übrigen Nägel aber nach Schocken oder Hunderten angeschlagen. Der Preis der Nägel beruhet auf der Größe derselben, und auf dem laufenden Preis des Eisens. Bei den Nägeln wird auf dem sich ereignenden Bruch etwas in besondern Ansatz gebracht, z. E. auf das Schock 5 Stück. Auch pflegt man, wenn die

Digitized by Google

in Anschlag gekommenen Nägel eine ungerade Summe von Stücken, so kein halbes Schock betragen, ausmachen, zu Completirung desselben, so viel Stücke, als daran noch fehlen, anzusetzen und das halbe Schock voll zu machen.

Auf das Baugeräthe, als: Karren, Schaufeln, Stricke, u. d. gl. wird überhaupt etwas in Ansatz gebracht; und kommt es dabei sowohl auf die Größe und Wichtigkeit des Baues, als auch darauf an, ob von den vorherigen Bauen annoch viel oder wenig Baugeräthe in dem Baumagazin des Amtes vorhanden ist. Sonst wird bey dem Verdingen mit den Handwerkern und Arbeitern das Baugeräthe, so viel zu eines jeden verdungener Arbeit erfordert wird, mit eingedungen.

Wenn keine unentgeldliche Baufrohndienste, noch eigene Baupferde, vorhanden sind: so müssen die Baumaterialien um Lohn, oder mittelst Nachlaßung des Dienstgeldes, herbeigeschaffet werden. Es wird aber das Fuhrlohn zugleich bey einem jeden Baumaterial, wiewohl besonders, in Anschlag gebracht. Es pflegt dasselbe in einem jeden Lande einen durch die Gewohnheit eingeführten Preis zu haben, der auf dem jedesmahligen Preise der Lebensmittel, sonderlich aber des Habers und Heues, gegründet ist. Man kann also dabei keinen allgemeinen, beständigen und gewissen Satz annehmen. Hr. Rath Silberschlag, in seiner Abh. vom Wasserbau an Ströhmen, meinet, diejenigen, welche sich auf das Fahren legen, pflegten für ein vierspänniges Geschirr täglich 1 Rthlr. 12 bis 18 Gr., für ein zweispänniges aber die Hälfte, zu fordern. Dieses wäre die Regel, nach welcher es sich leicht ausrechnen ließe, wieviel jeder Centner oder jede Ladung kosten werde. In Ansehung der Ladung selbst, hat man zwar durch die Erfahrung gewisse Principia vestgesetzt; es kommt aber hierbei vieles auf die Beschaffenheit des Geschirres, der Pferde und der Wege an. Wenn man also saget, daß

z. E.

Digitized by Google

z. E. 8 Cubicfuß Feldsteine auf eine zweispännige Fuhre zu rechnen, oder an deren statt 100 Stück Mauersteine, wovon 8 Stück auf ein Cubicfuß Mauer gehen, oder 150 Stück Dachziegel, à $\frac{1}{4}$ Ellen lang und $6\frac{1}{2}$ Zoll breit, oder 10 Cubicfuß Lehm, oder 12 bis 15 Cubicfuß Erde, auf ebenem Wege, Berg-ab aber mit der Last zu fahren, wohl 20 Cubicfuß; so sind dieses keine allgemeine Regeln, die aller Orten gelten, sondern die von gar verschiedenen Umständen abhängen; unterdessen kann man sich dennoch einigermaßen darnach richten. Also rechnet man auch einen Cubicfuß Quadersteine für einen Centner. Wenn zu den Materialien Lieferanten zu bekommen, und darzu keine Fuhren für Dienstgeld, oder Freifuhren, vorhanden, wird das Fuhrlohn am besten mit eingedungen. Sonst wird das Fuhrlohn nach der Anzahl der Fuhren, nach der Stärke oder Schwäche derselben, und nach der Entlegenheit des Orts, woher die Materialien zu nehmen, ausgerechnet; dabei aber werden die Fuhren zu einem Gebäude überhaupt verdungen, z. E. das sämmtliche Holz, den sämmtlichen Lehm, allen Mauersand zu graben und anzufahren; denn es ist bekannt, daß, wenn dergleichen Fuhren nach ihrer Anzahl verdungen werden, die Ladung kaum zur Hälfte genommen, und der Anschlag weit überstiegen wird. Diejenigen Materialien aber, welche ihr gewisses Maaß haben, als: Mauer- und Dachziegel, ganze Spund- und Tischlerbretter, Schindeln, Bruchsteine, Kalk ꝛc. sind nach Hunderten, Schocken, Klaftern oder Ellen, Scheffeln, Maltern oder andern landüblichen Maaße, wegen des Fuhrlohns, anzuschlagen und zu verdingen.

Die Arbeit der Handwerker geschiehet entweder auf Gedinge, oder nach dem Tagelohne. In Ländern, wo das Policei- und Cameralwesen in einer guten Einrichtung und Verfassung stehet, sind bereits vorgeschriebene gedruckte Bautaxen (siehe diesen Art.) vorhan-

Digitized by Google

den, nach welchen die Handwerker ihre Arbeit bezahlt bekommen, sie mögen nach dem Gedinge oder nach dem Tagelohne arbeiten.

Wenn dem Zimmermann das Bauholz auf Gedinge zur Arbeit gegeben wird, so wird solches an einen Meister, der hernach die Gesellen bezahlen mus, schockweise zu arbeiten verhandelt. Nehmlich wenn das Holz zu einem gewiß bestimmten Bau gearbeitet werden soll, und nicht bey der Zulage mehr nachgearbeitet werden darf: so wird an einigen Orten vom Bearbeiten vom Schock starken Bauholz 8 bis 10 Rthlr. vom Schock mitteln, 6 bis 8 Rthlr.; und vom Schock schwachen, 5 bis 6 Rthr. Lohn gezahlet. Wofern aber Bauholz nur in Vorrath gearbeitet, und nur aus dem Gröbsten beschlagen werden darf: so wird für das Beschlagen vom Schock starken 7 Rthlr. vom Schock mitteln 5 Rthlr. und vom Schock schwachen 4 Rthlr. 12 Gr. Lohn gegeben. Nach der schlesischen Bauordnung, wird, wenn eine Quantität Holz nur abzustämmen und zu beschlagen ist, ein Stück starkes Holz zu Halb- und Creuzholz, oder zu Schwellen, Rähmen, Unterzügen und Balken, zu $6\frac{1}{4}$ Sgr.; ein Stück Mittelholz, zu 18 bis 21 Ellen lang, zu 5 Sgr.; ein Stück klein Holz, zu 15 bis 18 Ellen lang, zu $3\frac{1}{4}$ Sgr. angeschlagen. Wenn aber das Holz nicht allein beschlagen, sondern auch zu einem Gebäude verbunden und gerichtet werden soll: wird das Zimmerlohn nach dem Ellenmaaße reguliret, und zwar 100 Ellen zu 1 Rthlr. 24 Sgr. bis 2 Rthlr. Wenn unter solchem Holze geschnittenes Halb- oder Creuzholz genommen wird, mus das Schneidelohn besonders gerechnet, und nichts desto weniger das geschnittene Holz, in Ansehung des Beschlager- und Verbinderlohns, eben so hoch angesetzet werden, als wenn kein geschnittenes Holz zu dem Bau gebraucht worden. Die Gesimse und Architraven an den Wohnhäusern, werden nach der Elle, zu 2, 3 bis 4 Sgr. nachdem sie schwach oder stark sind,

Digitized by Google

sind, ingleichen wenn die Wände der Wohnhäuser auswerts behobelt werden, auf ein Billiges besonders angesetzet. Das Ellenmaaß, nach welchem die Zimmerarbeit zu verdingen, wird nach der auswertigen Seite oder Zeichnung gerechnet. Und wie an den Stielen, Bänden, Sparren und Kehlbalken die Zapfen für volles Holz mitzurechnen: so müssen auch die Riegel sowohl in den langen als kurzen Wänden zu soviel Ellen lang gerechnet werden, als die ganze Wand an Ellenmaaß in sich hält. Ein Stück ganzes Spundbrett, womit die Schütt- und Fußboden beleget werden, wird zu $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Sgr. und ein unbehobeltes zu 2 Sgr. angeschlagen, jedes Brett aber zu 12 bis 13 Ellen gerechnet. Die Thüren und Thore werden stückweise nach ihrer Größe, und der dazu erforderten Anzahl Bretter, jedes à 12 Ellen lang, angeschlagen. Die Krippen und Raufen, nach der Anzahl derer dazu erforderten 12 ellichten Bohlen, oder ellenweise, inclusive des Aufsetzens. Die Unterschwellung der alten Gebäude, inclusive des Abräumens der alten Schwellen, die Elle à 2 Sgr.; und wenn die alten Wände aufgeschraubet werden müssen, die Elle à $2\frac{1}{2}$ Sgr. Die Schindeldächer, inclusive die Latten aufzubringen, nach den Schocken der erforderten Schindeln, das Schock à 2 Kreuzer ꝛc.

Die Maurerarbeit wird ruthenweise verdungen, und man richtet sich dabei nach denen desfalls landüblichen Gesetzen; es wäre denn, daß einige Stellen vorfielen, da man wegen der Hindernisse nicht nach einander fort arbeiten könnte, wie z. E. bei dem Grundbaue, wo der Fortgang der Arbeit oft sehr ungewiß ist, und da man sich denn auf Tagelohn einlaßen mus. Nach dem schlesischen Baureglement werden die Fundamente und Keller, ingleichen die Brandmauern nach dem Cubicfuß angeschlagen, der Fuß à $1\frac{1}{2}$ Kreuzer, inclusive des Handlangers, wenn nehmlich Feld- oder Bruchsteine dazu genommen werden; wenn aber mit Ziegelsteinen

Digitized by Google

massiv gemauert wird, die Quadratelle, so einen ganzen Stein stark, à 2 Kr. anderthalb Steine starke à 3 Kr. u. s. w. Die übrige Mauerarbeit an Fachwerk, wird nicht nach den Fächern, sondern nach den dazu erforderten Ziegelsteinen, das 100 zu 9 Kr. inclusive des inwendigen Putzes, angesetzet; und solchergestallt wird auch das übrige kleine Mauerwerk an Pflastern oder Fußboden, Schornsteine, Brandröhren, und wo die Mauern nur einen halben Stein stark werden, angeschlagen. Wenn Gebäude massiv aufgeführet werden, sind die Oeffnungen in den Mauern zu den Thüren und Fenstern, gleich als massive Mäuern, mitzurechnen, weil solche wegen der Ecken und Vorsprünge, wie auch der scheidrechten Bogen, besondern Fleiß und Mühe erfordern. Die Gewölbe werden nach denen dazu erforderlichen Ziegelsteinen, das 100 à 5 Kreuzer angesetzet. Das Abtünchen oder Putzwerk wird nach Quadratellen ausgerechnet, und die Gesimse nach der Ellenlänge, jedes besonders angesetzet. Die Latten werden nicht vom Zimmermann, sondern vom Maurer, aufgebracht. Das 1000 Ziegel aufzuhängen, die Latten dazu aufzubringen, und ein tüchtiges vestes Dach davon zu bereiten, wird zu 20, höchstens 25 Sgr. angeschlagen, und ein Forst- oder Hohlziegel auf zwei Dachziegel gerechnet. Die Steinpflaster werden auf den Höfen und Straßen nach Quadratellen, die Elle zu 1 Kr. angeschlagen; und wird bei allen solchen und dergleichen Sätzen auf das Handlangen mit gesehen, daß dafür kein besonderes Tagelohn ausgeworfen werden dürfe.

Die Tischlerarbeit wird nach Anzahl der Thüren, Fensterrähmen, Zargen, Architraven, Treppen u. d. gl. ganz deutlich, und wie stark, hoch und breit jedes Stück seyn soll, ingleichen ob der Tischler das Holz dazu hergeben werde, oder nicht, ob solches eichen oder kiefern seyn soll, ausführlich und specifice beschrieben; nehmlich, ob die Thüren mit Füllungen, oder nur schlecht mit eingeschobenen

Digitized by Google

schobenen Leisten, ob die Fenster mit 2, 4 oder mehr Flügeln, mit doppelten Falzen und Wetterschenkeln, mit Lattenbrettern, oder ob es nur ganz schlechte Fenster mit Schiebern werden sollen. Die Treppen oder Stiegen werden umständlich beschrieben, wie breit dieselben, ob sie mit 1 oder 2 Viertel gebrochen, oder mit Podesten, oder gerade ausgehen, und wieviel Stufen eine jede Stiege bekommen, auch wieviel Zoll hoch im Steigen, und wieviel Zoll breit im Auftritt, jede Stufe werden solle. Die Treppen werden nach den Stufen, incluſ. der Bekleidung und Geländer, nachdem viel oder wenig Arbeit dabei ist, angeschlagen.

Bei der Glaserarbeit ist vor andern zu bemerken, daß die Sorten des Glases, und die Größe eines jeden Flügels und der Scheiben ausdrücklich benannt und die Glaser angehalten werden, daß sie die Scheiben mit wohlverzinnten, starken und genugsam breiten Blei, die Windeisen aber mit hinlänglich starken Heften, welche auf die Windeisen scharf angezogen und wohl geöhret sind, verwahren. Solche Arbeit wird nach der Anzahl und Größe der Fensterflügel stückweise angeschlagen.

Die Schlosserarbeit, wie die Bänderschlösser, Riegel und Schlüssel an den Thüren und Thoren, der Beschlag an den Fenstern, wieviel Winkeleisen, Schienhaaken, Creuzbänder, Vorräuber, Handgriffe, Windeisen, ein jedes bekommen solle, wird ausführlich beschrieben. Und wenn solche Beschläge nach der verschiedenen Größe der Thüren und Fenster, auch von verschiedener Stärke und Güte gemachet werden müssen, mus der Bauinspector von jeder Sorte vorher einen Probebeschlag fertigen laßen, und darnach den Verding machen.

Die Schmiedearbeit wird nach dem Gewichte und pfundweise, nachdem die Kohlen theuer oder wohlfeil sind, accordiret, im Fall der Schmied das Eisen nicht dazu hergiebt. Wenn er aber solches giebt, so mus er es zugleich bezahlt bekommen, und dafür stehen, daß es

Digitized by Google

nicht kaltbrüchig seyn. In Ansehung der Schmiedearbeit kann man einigen Nutzen schaffen, wenn die grobe Arbeit auf den Eisenhämmern verfertiget wird. Die ganz großen Nägelbolzen und Klammern werden nach dem Gewichte verkaufet. Die übrigen Nägel haben nach ihrer verschiedenen Größe ihren landüblichen Preis, und werden nach Hunderten oder Schocken verkauft und angeschlagen.

Bei der **Töpferarbeit** wird nicht nur auf die Anzahl der Oefen, sondern auch auf die Größe und Beschaffenheit eines jeden reflectiret, und angezeiget, wieviel Stück Kacheln zu jedem Ofen gebrauchet werden, wieviel Zoll jedes Stück breit und hoch, ob und wie dieselben glasuret seyn sollen, daß sie gut im Feuer stehen, und nicht springen. Und mus von einer jeden Sorte Kacheln eine Probe gefertiget werden. Eine jede Eckkachel wird für 2 ordinaire gerechnet.

Die **Lehmerarbeit** wird nach Quadratellen verdungen und angeschlagen; und kommt es dabei wegen des Preises darauf an, wie die Arbeit beschaffen ist, und wie die Wände mit Strohlehm auszuflechten und zu überziehen sind.

Bei dem **Dachdecken**, wenn keine geschnittene Latten genommen werden, mus der Decker die Lattstämme zu spalten und auszuhauen mit übernehmen, die Latten, sie mögen gehauen oder geschnitten seyn, auf die Sparren bringen, und mit hölzernen Nägeln vest machen. Die Schütte Rohr oder Stroh haben ihr vestgesetztes Gewicht, nehmlich 22 bis 23 Pfund. Dieses Dachdecker-Lohn wird nach Quadratellen angeschlagen, à ½ Kreuzer.

Das **Grundgraben** wird zwar nach Schachtruthen, à 144 Cubicfuß angeschlagen, und die Schachtruthe zu einem gewißen Preis angesetzet; allein, dieser Preis kann dennoch nicht allemahl gewiß und zuverläßig seyn. Das Erdreich ist in seiner Vestigkeit dergestalt verschieden, daß es auch in des fleißigsten und gewissenhaftesten

Menschen

Digitized by Google

Menschen Kräften nicht stehet, an einem Orte, in gleicher Zeit, so viel zu fördern, als an einem andern. Man kann zwar die Probe machen, und daselbst, wo die Arbeit vorgenommen werden soll, einen Tag lang von einem fleißigen Arbeiter graben laßen, und nachher untersuchen, wieviel derselbe gefördert habe. Allein, diese Probe kann weiter nicht gelten, und zum Grunde des Arbeitslohns dienen, als solange der bloße Spaden in die Erde kommen kann. Wird das Erdreich vester, oder gerathen die Arbeiter in das unterirdische Gewässer; so gewinnet die Sache ein anderes Ansehen, und man ist genöthigt, auf Tagelohn arbeiten zu laßen. Es pfleget auch auf jede 5 bis 6 Fußtiefe eine Zulage zu erfolgen, welches doch unnöthig ist, wenn zum Ausgraben sowohl als zum Wegführen besondere Leute angesetzet werden. Ein anderes aber ist es, wenn derjenige, welcher gräbet, zugleich die Erde über sich werfen mus.

Es ist gemeiniglich ein Termin vestgesetzt, wann eher die Bauinspectores die Bauanschläge von denen in dem nächstbevorstehenden Cammerjahre nöthigen Bauen an die Cammer einsenden müssen. In den königl. preußischen Landen geschiehet solches gegen der. lezten Julii, wo sodann die Bauanschläge denen Departementsräthen mit der Commission zugefertiget werden, solche so, wie ein jeder, nach Beschaffenheit der Arbeit, vom Collegio abkommen kann, jedoch unfehlbar in der Zeit vom 1sten Aug. bis zum 30sten Sept. in loco und in Beiseyn des Baudirectoris und Bauinspectoris, zu revidiren und zu untersuchen, ob der Bau und die Reparaturen unumgänglich nöthig; ob solche wirthschaftlich angegeben, und an gehörigem Orte vorgeschlagen; ob nicht ein und anderer Bau noch weiter auszusetzen; ob die Anschläge von den zu vollführenden Bauen nach dem Reglement gefertiget, und dabei alle Menage beobachtet worden; wo denn, wenn eines oder das andere noch zu ändern, oder nähere Nachricht deshalb einzuziehen ist, solches sogleich

Digitized by Google

bewerkſtelliget werden mus, damit die Anſchläge von dem Departementsrath und Baudirectore in loco atteſtiret und an die Cammer remittiret werden können. Wenn nun ſämmtliche Anſchläge zurückgekommen, werden ſie bei der Controlle durchgeleget, darnach die Special- Erats- und Holz-Deſignationes gefertiget und der Cammer vorgeleget, welche ſodann dieſelben in Beiſeyn der ſämmtlichen Departementsräthe und des Baudirectoris nochmahls durchgehet.

Man pflegt über die gemachten Bauanſchläge auch wohl von andern Bauverſtändigen Gegenanſchläge verfertigen zu laßen; es iſt dieſes auch nicht ohne Nuzzen, nur aber alsdann nöthig, wenn man keine andere, als ſolche Leute, zu Baumeiſtern und Bauinſpectoren beſtellet, ſo bloße und gelernte Maurer- oder Zimmer-Meiſter ſind; denn bei dieſen, da ſie gemeiniglich mit den Bauhandwerkern unter einer Decke liegen und gemeinſchaftliche Sache mit ihnen machen, gehet es ſelten ohne Betrug zu. Wo man aber, wie in den königl. preußiſchen, und einigen andern Ländern in Teutſchland, eine gute und ordentliche Cameral-Einrichtung hat, und dabei anſehnliche, geſchickte und erfahrne Männer zu Baudirectoren und Bauinſpectoren anordnet, die das Bauweſen in ſeinem ganzen Umfange ordentlich gelernt haben, und denen man deswegen in Bauſachen Votum & Seſſionem im Cammercollegio verſtattet, da würden die nur doppelte Koſten verurſachende Gegenanſchläge ſehr überflüßig ſeyn.

Bau-Begnadigungen. Hierunter werden alle diejenigen Vortheile und Unterſtüzungen verſtanden, welche ein Landesherr ſowohl Fremden als Einheimiſchen zugeſtehet und angedeihen läßt, um ſie dadurch anzureizen, daß ſie in neu cultivirte Gegenden, oder in neu angelegte Städte ziehen und daſelbſt anbauen, oder die in den alten Städten vorhandenen wüſten Stellen oder verfallenen Häuſer wieder aufbauen, oder auch nur die baufällig gewordenen

Digitized by Google

nen Häuser repariren. Es sind diese Baubegnadigungen eines der sichersten und gewissesten Mittel, wodurch sowohl die Bevölkerung, als der Anbau des Landes und der Städte befördert wird. Und obgleich die Cammer einige Geldsummen ohne baldigen Ersatz darauf verwenden mus: so werden doch dieselben durch die dadurch entstehende Vermehrung der Landeseinkünfte genugsam vergütet.

Man hat wohl in keinem Staate so viel auf diesen Articul verwendet, als in den preußischen Staaten. Dieses ist eine Nummer, die in dem Wirthschaftsetate seit vielen Jahren jährlich an eine Million angestiegen ist. Allein, die gesegneten Früchte davon haben sich auch genugsam gezeiget. Alle preußische Staaten sind gewiß noch einmahl so stark bevölkert, als sie bei dem Regierungsantritte Friederich Wilhelms waren; und die Vermehrung der Einkünfte hat sich gleichfalls gewiß mehr als verdoppelt. Dieses ist eine Anmerkung, welche Herr von Justi, in seiner Staatswirthschaft, Band 2, §. 504 in der Note, mit gutem Grund gemacht hat.

Diese Baubegnadigungen können in vielerlei Vortheilen und Vergünstigungen bestehen, und nach Beschaffenheit der Umstände, viele oder wenige davon zusammengenommen und den Anbauenden verwilliget werden. Denn gleichwie sowohl die Art des Anbauens, als die Personen, welche anbauen, von einander sehr unterschieden sind: also müssen auch die Baubegnadigungen und Unterstützungen darnach abgemessen und eingerichtet werden. Vornehmlich mus man fremden Manufacturiers, Fabricanten, Künstlern und Handwerkern, welche in unser Land ziehen, und ganz neue Häuser, diese auch auf eine feuerveste Art, erbauen, allemahl ungleich größere Freiheiten und Unterstützungen angedeihen laßen, damit dadurch noch mehrere Fremde ermuntert werden, sich bei uns niederzulaßen und anzubauen. Die preußischen Maaßregeln können hierbei zum Muster und Beispiel dienen; sonderlich verdienen diejenigen, die man in Schlesien dieserhalb genommen hat, betrachtet zu werden.

Digitized by Google

werden. Man hat die besondern Fälle, wo entweder größere oder geringere Baubegnadigungen Statt finden, sehr deutlich und wohl aus einander gesetzt.

Um den Anbau derer schon seit langen Zeiten wüste gelegenen Baustellen in den Städten zu befördern, wurden die auf selbige von der vorigen Regierung her noch gehaftete Steuerreste, ingleichen die in Rest gebliebenen Abgaben zu den Cämmereien und Stadtcassen, wie auch in den Mediatstädten die rückständigen grundherrschaftlichen Gefälle, bis zu Ende des 1741sten Jahres, gänzlich erlaßen und niedergeschlagen. Die Magistrate mußten den Eigentümern solcher wüsten Stellen und Häuser eine Frist von 4 bis 8 Wochen zum Aufbau bestimmen, und wann diese sich dazu nicht verstehen wollten, nach solcher Zeit die wüsten Stellen und Häuser denen Baulustigen als ihr Eigentum zuschlagen. Jedoch mußten die Eigentümer die darauf von ihnen selbst contrahirten Schulden, auch nach dem von ihnen selbst vollzogenen Anbau, bezahlen. Wenn diese aber dazu offenbar unvermögend waren, wurden die Stellen den Meistbietenden verkauft, und von dem Kaufgelde, so weit es zureichte, die Gläubiger bezahlet. Die von den Eigentümern verlaßenen wüsten Stellen und Häuser hingegen wurden sodenn denenjenigen, so sie wieder aufbauen wollten, umsonst überlaßen.

S. Königl. Preuß. Edict wegen Bebauung der wüßen Stellen und Besetzung der ledigen Häuser in den Städten des Herzogtums Schlesien und der Grafschaft Glatz, vom 9 Apr. 1746, in der Sammlung schlesischer Ordnungen.

In Ansehung derer ins Land ziehenden fremden Professionisten, machte man einen Unterscheid unter diejenigen Fabricanten und Manufacturiers, die Seide, Wolle, Gold, Silber, Metall, oder sonst eine Materiam primam, sonderlich die im Lande erzeugte, zu bearbeiten wissen: wohin auch die denen Fabriken unentbehrlichen, und denenselben gleichkommenden Handwerker, als: Schönfärber, Tuchscheerer, Tuchbereiter, Walker, Weiß- und Rothgerber, Damastzieher, Leinweber ꝛc. gehören; ingleichen die fremden Kaufleute und Capitalisten, welche die Landesfabriken und Manufacturen in Aufnahme bringen wollen; und unter die gemeinen und gewöhnlichen fremden Professionisten, als: Schneider, Schuster, Bäcker, Schlächter, Tischler, und andere dergleichen mehr.

Wann einer von denen erstern eine wüste Stelle bebauen, oder ein altes baufälliges Haus abreißen und es von neuem wieder aufbauen wollte; bekam er die Baustelle, wann selbige mit

Digitized by Google

mit keiner publiquen oder Privat-Schulden beschweret war, umsonst; sodenn die Freiheit von der Werbung für seine Person sowohl, als für seine Söhne und seine aus der Fremde mitgebrachte Domestiquen und Gesellen; ferner freies Bürgerrecht, wie auch freies Meisterrecht, wenn glaublich erwiesen worden, daß er solches schon anderwerts erlangt gehabt; hiernächst eine dreijährige Consumtions-Accisefreiheit, vermittelst einer Bonification an Gelde, nach Anzahl derer aus der Fremde mitgebrachten Personen, als Kinder, Domestiquen und Gesellen, nehmlich auf jede Person von 14 Jahren, und darüber, 4 Rthlr., darunter aber 2 Rthl., so pro rata alle Vierteljahr aus der Accisecasse baar ausgezahlet, dagegen die Consumtionsaccise allemahl abgeführet wird; ingleichen eine zwölfjährige Freiheit von allen Oneribus realibus & personalibus; endlich ward ihm aus der Stadtcämmerei des Orts, wann Stadtwaldungen vorhanden, etwas freies Bauholz, und aus der Stadtziegelei die Ziegel und Steine zum Fundament, die übrigen Steine aber um den dritten Theil ihres sonstigen Werthes wohlfeiler zugestanden.

Wenn ein fremder Professionist von dieser Classe hingegen nur ein Haus reparirte: so erhielt er nur die Freiheit von der Werbung, freies Bürger- und Meisterrecht, obgedachte dreijährige Accisefreiheit, achtjährige Befreiung von allen Oneribus realibus & personalibus, und aus der Cämmerei einige Beihülfe an Holz und Steinen, und die übrigen Steine um ein Drittheil wohlfeiler.

Ein fremder Professionist von der andern Classe, bekam, wenn er eine wüste Stelle oder ein baufälliges Haus von neuem erbauete, eben diejenigen Begnadigungen, die denen aus der ersten Classe zugestanden worden, ausser daß sich die Consumtions-Accise-Freiheit nur auf zwei Jahre, und zwar auf die Person respective 2 Rthlr. und 1½ Rthlr., und die Befreiung von denen Oneribus publicis sich nur auf 10 Jahre, erstreckte, auch nur eine Beihülfe an Holz und Steinen, und die übrigen Steine um ein Drittheil wohlfeiler zugestanden wurden.

Im Fall ein solcher nur ein Haus reparirte, bekam er, nebst der Befreiung von der Werbung, und dem freien Bürger- und Meisterrecht, nur obige Accisefreiheit auf 2 Jahre, und eine fünfjährige Befreiung von den Oneribus publicis.

Wenn auch ein aus fremden Landen gebürtiger Geselle, so in Schlesien eine Zeitlang als Geselle gearbeitet, sich darinn verheirathet, etabliret und das Meisterrecht ordentlich gewonnen hatte, eine wüste Stelle bebauen wollte: so wurde ihm eine zehnjährige Befreiung

Digitized by Google

freiung von allen Oneribus publicis, auf dem Stadtwalde et was Bauholz und die Steine zum Fundament, so wie die übrigen um den dritten Theil wohlfeiler; im Fall er aber nur ein Haus repariren wollte, eine vierjährige Freiheit von den Oneribus publicis, und die Steine aus der Stadtziegelei um ein Drittheil wohlfeiler, zugestanden.

S. die desfalls unterm 6 Nov. 1742 und 31 Mär; 1749 ergangenen Patente, in der Sammlung schlesischer Ordnungen.

Derjenige, so sich auf der vor Neiße neuangelegten Friedrichsstadt anbauen wollte, bekam den Platz zum Hause und Garten ganz frei und erb- und eigenthümlich. Und da ein jedes Haus nur von Einem Stockwerke gebauet werden mußte, auf die Erbauung eines solchen Hauses aber 400 Rthlr. Kosten gerechnet wurden: so bekam der Bauende, nach wirklich vollendetem und untersuchtem Bau, 20 pro Cent. mithin 80 Rthlr.; doch durfte ein jeder auf seine eigene Kosten sein Haus so groß und breit, als er nur wollte, allein nur nicht über Eine Etage hoch, bauen, mußte aber mit denen 80 Rthl. Baubegnadigungsgeldern zufrieden seyn. Auf die Personen, so ein dergleichen Haus wirklich bewohnten, es mogten Eigenthümer oder Miethsleute, Einheimische oder Fremde, seyn, doch nur auf drei Familien in einem Hause gerechnet, ward eine dreijährige Accisefreiheit, nehmlich auf eine Person unter 14 Jahren 2 Rthlr., und von 14 Jahren und darüber, 4 Rthlr. verwilliget; dem Bauenden aber freigestellet, in einem dergleichen Hause entweder selbst, oder durch Miethsleute, das Bierbrauen lediglich ausgenommen, allerhand erlaubte bürgerliche Nahrung, als Branntweinbrennen und Schenken, Bier- und Weinschank, einen Kram mit allerhand unverbotenen Waaren zu treiben und anzulegen, ohne eine besondere Concession dazu nöthig zu haben.

S. Averissement wegen der Benificien und Freiheiten für die Neuanbauenden auf der Friederichsstadt bei Neiße, d. 26 May 1751, in der Samml. schles. Ordn.

In des Hrn. Bergius Cameralisten-Bibliothek, unter dem Art. Anbau, findet man noch viele, sowohl preußische, als herzogl. braunschweigische und andere Baubegnadigungspatente, welche insgesammt von dem großen Nutzen und der Nothwendigkeit dieser Maasregeln Beweise abgeben.

Da die Baubegnadigungen den Endzweck haben, und zu dem Ende verwilliget werden, daß die wüsten Stellen in Städten und Dörfern wieder angebauet, statt derer baufällig gewordenen Häuser, neue aufgerichtet, und neu-

Digitized by Google

neuangelegte Städte oder Vorstädte mit Häusern besetzt werden, der Bau an sich selbst aber in der gesetzten Zeit und auf die vorgeschriebene Art und Weise vollführet und zu Stande gebracht werde: so ist es auch nöthig, daß man, zu Erlangung solchen Endzweckes, alle dienſame Maaßregeln vorkehre. Es pflegen sich die Menschen durch die versprochenen Baubegnadigungen, und wenn sie hören, daß ihnen die Stelle, viele Baumaterialien, Baugelder, und hiernächst noch verschiedene Freiheiten, angedeihen sollen, sehr leicht zum Anbau locken zu laßen, und überreden sich selbst, daß ihnen derselbe gar nicht schwer fallen solle; überlegen aber nicht allemahl, daß sie dem ohngeachtet noch viele Kosten darauf zu verwenden haben, welche zu bestreiten sie öfters nicht im Stande sind. Dadurch geschiehet denn, daß mancher Bau, der mit Lust und Freude eifrig angefangen worden, mit einmahl ins Stecken geräth und liegen bleiben mus, oder wenigstens sehr langsam und spät, und noch wohl dazu sehr schlecht und fehlerhaft vollführet, und mithin der vorgesetzte Endzweck keinesweges gehörig erreichet wird. Man mus daher einen jeden, der sich zum Anbau meldet, vorher genau examiniren, ob er hinlängliches Vermögen besitze, um den Bau nach der Vorschrift ausführen zu können. Man mus Aufseher bestellen, welche den Bau besorgen und dirigiren, die Handwerker aber scharf bestrafen, welche liederlich arbeiten, und etwa aus Menage schlechte Materialien nehmen, z. E. anstatt des guten Kalkes, die Mauern von Lehm oder sogenannten Spahrkalk aufführen. Man mus die verwilligten Baugelder nicht eher auszahlen, als bis der Bau ganz vollendet, genau besichtiget, und allenthalben tüchtig und gut befunden worden. Es fehlet auch nicht an betrügerischen und boshaften Leuten, welche die geschenkten Baumaterialien, unter dem Versprechen des Anbauens, annehmen, selbige aber nachmahls an andere verkaufen. Diese verdienen, daß sie solche

Mate-

Digitized by Google

Materialien doppelt zu bezahlen angehalten werden; und wenn derselben Bestimmung dem Käufer nicht verborgen gewesen, so ist auch dieser mit einer gebührenden Strafe anzusehen. Die zugestandene Befreiung von Abgaben, oder die Bonification derselben, muß nicht eher, als nach vollendetem Bau, ihren Anfang nehmen.

Bau-Casse. Da es nicht wohl angehet, die für die Collegia und für die Policeianstalten erforderlichen, und auf den Cammergütern und zur Wirthschaft und Verwaltung bei den Regalien nöthigen neuen Gebäude von den Einkünften eines jeden Werkes einrichten zu lassen, indem öfters die ganze Wirthschaft dabei in Unordnung gerathen, und ein neuer Bau in vielen Jahren nicht zu Stande gebracht werden würde, welches aber nicht allein den Einkünften des Werkes, wenn man voraussetzet, daß ein Bau allemahl aus Nothwendigkeit aufgeführet wird, sondern auch dem Baue selbst nachtheilig fallen müßte: so hat man fast allenthalben die Einrichtung gemacht, daß in dem jährlichen allgemeinen Wirthschaftsetat, sowohl zu dem Hof- als Landbauwesen, gewisse Summen vestgesetzet und ausgeworfen, und in diejenigen Baucassen, wohin sie gehören, und die deswegen besonders angelegt sind, abgegeben, aus leztern aber alsdenn die nöthigen Baukosten bestritten werden.

Eigentlich giebt es nur zweierlei Baucassen in einem großen Staate. Diese sind die Hof- und Landes-Bau-Casse; und zu jeder mus jährlich eine proportionirliche Summe ausgesetzt werden. Aus der Hofbaucasse, welche gemeiniglich unter der Direction eines derer obersten Hofbedienten zu stehen pflegt, und mit der Cammer nichts zu thun hat, werden die Baukosten zu den landesherrlichen Schlössern, Jagdhäusern, Marställen u. d. gl. bestritten. Die Landesbaucasse hingegen ist völlig unter der Disposition der Cammer, wenn nehmlich diese auch das Steuerwesen im Lande allein zu besorgen hat; und alsdenn bestreitet diese Casse alle zum Landbauwesen

Digitized by Google

Wesen erforderliche Kosten. Ist aber das Contributions-Wesen bei den Landesständen: so müssen auch diese für die Gebäude der Steuercollegiorum, Landschafts- und anderer dahin gehöriger Häuser, sorgen, die denn darzu ebenfalls eine besondere Baucasse anzuordnen pflegen. Im erstern Falle ist bei einer jeden Cammer oder derselben Rentei, die Hauptbaucasse, aus welcher die besondern Baucassen in den Städten und Aemtern, wo herrschaftliche Baue aufgeführet werden, mit den nöthigen Bau-Geldern versorget werden. In kleinen Städten weis man von aparten Baucassen nichts, sondern die Bau-Gelder werden auf Assignation der Cammer aus der Generalcasse bezahlet.

In den königlich preußischen Landen, wo das Contributionswesen zum Ressort der Cammer gehört, und mithin von dieser das sämmtliche Landbauwesen besorget wird, hat man bei jeder Cammer eigentlich zweierlei Hauptbaucassen; denn, da die Zoll- und Salzgebäude, die Gebäude auf den Aemtern ꝛc. auf den Domainenbauetat, die Accisegebäude aber auf den Obersteuercassenbauetat gebracht sind: so werden denn auch die Baukosten bei erstern aus der Baucasse bei der Landrentei, bei leztern aber aus der Obersteuercasse bezahlt; die Hauptbaurechnung aber wird von der Landrentei angefertiget, und zugleich mit der Landrenteirechnung zur gesetzten Zeit übergeben.

S. Schlesisches Baureglement, §. 41. 48.

Wie es sonst mit den besondern Baucassen und Baurechnungen gehalten werde, solches ist aus den Articuln Baurendant und Baurechnung mit mehrern zu ersehen.

Bau-Conducteur, heißt derjenige Baubediente, welchem die Aufsicht über einen zu vollführenden herrschaftlichen Bau anvertrauet wird.

In den königl. preußischen Landen darf kein großer und weitläuftiger Bau, und welcher auf Tagelohn

Digitized by Google

geführet werden mus, ohne dergleichen Conducteur angefangen werden. Seine Obliegenheit und Verrichtung bestehet darinn, daß er von dem Tage an, da ihm der Bau zur Aufsicht anvertrauet wird, bis zu dessen Vollführung, nach allen Kräften sich bemühen mus, daß der Bau ohnfehlbar in der gesetzten Zeit nach dem Risse und Anschlage tüchtig ausgeführet, und der Anschlag nicht überschritten, sondern davon noch etwas menagiret werde; zu welchem Ende er mit dem Bauinspector aufs fleißigste correspondiren mus, wie der Bau von statten gehet, was denselben hindert, wie solches abzustellen, und der Bau zu beschleunigen. Ueber die Materialien mus er eine genaue Aufsicht haben, davon auch monathlich ein Register an den Bauinspector einsenden, und darinn nachweisen, was bei Anfang des Monaths vorhanden gewesen, was in dem Monath dazu gekommen, was davon verbauet worden, und was bei dem Schlusse des Monaths im Bestande verblieben. Wenn auf dem Bauplatze gearbeitet wird, mus er sich täglich daselbst vom Anfange bis zu Ende der Arbeit finden laßen, und zusehen, daß die Arbeiter ihre völlige Stunden und fleißig arbeiten, keine Materialien verschleppen, noch dieselben verderben. Ueber diese Arbeit mus er ein Tageregister halten, und daraus die Wochenzettel formiren, worauf er das verdiente Lohn an den Baurendanten assigniret. Nach geendigtem Bau mus er die übrigen Materialien und Geräthschaften inventiren, die Specification davon dem Beamten zustellen, und demselben solche Materialien und Geräthschaften in guter Ordnung zur Verwahrung übergeben, von solcher Specification aber ein zweytes Exemplar von dem Beamten, daß er die Materialien empfangen, attestiren laßen, und solches dem Baurendanten zustellen, um den Bestand damit berechnen und belegen zu können.

Die Conducteurs, welche kein fixirtes Gehalt haben, bekommen ihre Diäten aus dem zu jedem Gebäude nach

den

Digitized by Google

den Bauanschlägen ausgesetzten Geldern von dem Bau-Rendanten, und zwar täglich 8, 12 bis 16 Ggr., nachdem der Bau, die Baustelle und der Aufseher beschaffen ist; sie müssen aber von ihrer Verrichtung das Journal am Ende jeden Monaths formiren, darinn zugleich die Diäten liquidiren, dasselbe von einem verpflichteten Beamten attestiren lassen, und solches an den Bauinspector einsenden, welcher dieselbe sodenn auf die Specialbau-Casse assigniret. Und wenn ein Bau geführet wird, wo kein Beamter zugegen ist, der solche Verrichtung attestiren könnte, wie bei den Wasserbauen sich mehrentheils zu ereignen pflegt: so mus der Bauinspector vor der Assignation unter dem Journal attestiren, daß der Conducteur die angesetzte Verrichtung gehabt, und nicht mehr, als ihm dafür ausgesetzt worden, liquidirt habe. Ueber solche Diäten werden ihm, wenn er sich in den Aemtern und Vorwerkern aufhält, freie Stuben, Brenn-Holz, und die nöthigen Utensilia gereichet; wo aber keine landesherrschaftliche Gebäude vorhanden, mus er das Quartier von den Diäten bezahlen. Wenn die Conducteurs ihre Schuldigkeit wohl beobachten, und sich in den Bausachen geschickt machen: so werden sie vor allen andern zu convenablen Bau- und andern Bedienungen befördert.

S. Schlesisches Baureglement, §. 29. 46.

Bau-Contract. Es kann ein Bau auf verschiedene Art vollstrecket und ausgeführet werden. Man kann nehmlich den ganzen Bau einem Generalentrepreneur, der aber ein Bauverständiger seyn, und hinlängliche Caution bestellen mus, nach dem Grundriß und Bau-Anschlag für eine gewisse Summe überhaupt verdingen; welcher sodenn alle Baumaterialien anschaffen, und alle Arbeit besorgen, den Bau aber in der gesetzten Zeit gut und tüchtig herstellen mus. In dem mit ihm zu errichtenden Contract mus auf das allerdeutlichste und umständlichste beschrieben werden, wie alles und jedes bei

Digitized by Google

dem Bau angefertiget werden soll, indem solches in den Rissen und Anschlägen nicht ausführlich genug beschrieben und nachgewiesen werden kann; daher es nicht genug ist, daß mit ihm nur generaliter contrahiret wird, daß er den Bau nach dem Riß und Anschlage zu Stande bringen solle; sondern es mus in solchem Contract ganz ausführlich gesetzt werden, wie alle und jede Materialien beschaffen seyn sollen, wie die Zimmer- und Mauter-Arbeit, wie die Tischler- und Schlosserarbeit, und ein jedes desselben differentes Stück, auch wie aller übrigen Handwerker Arbeit beschaffen seyn solle. Die ihm für den übernommenen Bau veraccordirte Summe wird ihm in Terminszahlungen versprochen, z. E. daß er, nach bestellter Caution, ein Drittel zu Anschaffung der Materialien, das zweyte Drittel, wenn der Bau über die Hälfte zum Stande gekommen, und das lezte Drittel, wenn der Bau ausgeführet, revidiret, und nach dem Contract tüchtig befunden worden, bezahlt erhalten solle. Ferner wird im Contract ausgemacht, wer in dem Falle, wenn der Entrepreneur, ehe der Bau vollendet, sterben sollte, sein übernommenes Werk contractmäßig ausführen solle. Es ist daher eine Cautel für die Cammer, daß sie suche, zwei oder drei solche Entrepreneurs, so zusammentreten, und den Bau in solidum übernehmen, zu überkommen. Man setzet hiernächst unter dringenden Bedingungen nicht allein die Zeit vest, wenn der ganze Bau fertig seyn soll, sondern man macht auch gewisse Ziele und Beschaffenheiten des Baues aus, in welchen die verschiedenen Stücke desselben, und zwar in solchem Stande noch untersuchet werden sollen, da selbige noch nicht verdeckt und verkleistert sind, ob die Einrichtung und Güte des Bauzeuges und der Arbeit contractmäßig sind; wiewohl ein tüchtiger und fleißiger Conducteur, so über den Bau, wenn er gleich generaliter und specialiter verdungen worden, die Aufsicht hat, auf die Güte des Bauzeuges und der

Arbeit

Digitized by Google

Arbeit schon von selbst aufmerksam seyn, und wenn er daran etwas auszusetzen finden sollte, die ungesäumte Anzeige davon an den Bauinspector thun wird.

Wenn kein Generalentrepreneur zu Uebernehmung eines Baues zu erlangen ist, und die Cammer will die Materialien selbst anschaffen und liefern, so kann einem Specialentrepreneur die ganze Einrichtung, Führung und Besorgung aller Arbeit, auf gleiche Weise, wie bei der ersten Art, verhandelt werden; nur mus derselbe ebenfalls ein Bauverständiger seyn, und Caution leisten.

Will sich auch kein solcher Specialentrepreneur finden, der die ganze Bauarbeit übernimmt: so kann man dennoch allemahl andere bekommen, mit welchen man sich wegen Lieferung der Materialien in Contract einläßt, mit einem jeden Bauhandwerker aber derselben Arbeit besonders behandelt. In denen mit ihnen zu errichtenden Contracten wird alles, was jeder schaffen und prästiren soll, Stück vor Stück, mit seiner Güte und Tüchtigkeit, mit seiner Länge, Breite, Tiefe und Höhe, deutlich beschrieben und angeführet; wegen der Bezahlung und des Lohns aber wird mit ihnen accordiret, daß ihnen das Bedungene nach und nach, wie die Materialien geliefert, oder wie sie mit der Arbeit fertig werden, von dem bestellten Baurendanten und Rechnungsführer bezahlet werden solle.

Wenn sich endlich zu einem oder andern Stück eines ganzen Baues niemand finden will, der solches verdingen wollte, oder der Bau ist an sich selbst so beschaffen, daß derselbe nicht wohl verdungen werden kann, wie sich solches gemeiniglich bei Schleusen, Mühlen, Gerinnen, Grundwerken, und sonderlich bey Reparaturen alter Gebäude, ereignet, wo sich immer mehr neue Mängel und Gebrechen hervor zu thun pflegen, mithin die Arbeit vermehret wird, da mus denn freylich der Bau auf Tagelohn ausgeführet werden. Da aber

Digitized by Google

die Verdingung der Baue fast bei allen Cammern, wegen des großen Nutzens, den man dabei wahrgenommen, eingeführt ist; so wird keinem Bauinspector verstattet, um der Arbeit und Bemuhung bei den Verdingungscontracten überhoben zu seyn, den Bau auf Tagelohn zu richten, sondern es ist derselbe, wenn solches nothwendigerweise geschehen mus, verbunden, davon in Zeiten an die Cammer zu berichten, und derselben Approbation darüber einzuhohlen. Es ist also die Frage: Ob es besser sey, bei dem Bauen im Tagelohn arbeiten zu laßen, oder die Arbeit zu verdingen? (welche im V B. der Leipz. Samml. S. 506 — 511, wiewohl ziemlich kurz und obenhin untersucht worden,) wenigstens bey der Cammer, entschieden, und vor die Bedingung beantwortet, wenn gleich ein Privatbauherr, der in Bausachen Erfahrung, Zeit und Willen hat, auf die Arbeiter selbst zu sehen, und dem es auch glücket, mit ehrlichen, fleißigen und tüchtigen Arbeitern versehen zu werden, bei dem Tagelohn einigen Vortheil haben könnte.

Es pflegen die Cammern, sonderlich wenn ein grosser und weitläuftiger Bau ausgeführet werden soll, solches öffentlich bekannt zu machen, und Entrepreneurs dazu einzuladen, auch ihnen einen gewissen Termin anzusetzen, in welchem ihnen der Riß vorgeleget, und mit ihnen gehandelt werden soll. Wofern sich nun viele Entrepreneurs einfinden, welche den ganzen Bau übernehmen wollen, pflegt man alsdenn unter denselben den sichersten, geschicktesten, und denjenigen zu nehmen, und mit ihm den Contract zu schließen, der sich erbietet, für die geringsten Kosten den Bau zu entreprenren, und ihn gut und contractmäßig herzustellen. Es ist auch so billig, als nützlich, wenn man bei den Entrepriscontracten denen landesherrlichen Beamten oder Pächtern den Vorzug verstattet; ja, man soll sie dazu zu engagiren suchen, wenn nur keine Ursachen vorhanden

Digitized by Google

den sind, warum ihnen die Baue nicht wohl anverdungen werden können. Die Baubediente selbst aber, oder wer sonst die landesherrlichen Baue zu respiciren, oder Rechnung davon zu halten hat, sind weder directe noch indirecte als Lieferanten oder Entrepreneurs solcher Baue anzunehmen; und es pflegt die Cassation darauf zu stehen, wenn sie sich dazu gebrauchen laßen. (S. Schles. Bauregl. §. 24.) Man kann auch die Specialentrepriſen und Lieferungen, ingleichen die Arbeit der Bauhandwerker, mit großem Nutzen, vermittelst einer Auction oder Admodiation, verdingen, nur mus dabei ebenfalls dahin gesehen werden, daß man tüchtige, redliche und erfahrne Leute bekomme.

Die Baucontracte werden am füglichsten von dem Baudirector oder Bauinspector mit den Entrepreneurs, Lieferanten und Handwerkern geschlossen und zu Stande gebracht; denn da dieselben vorher die Risse und Anschläge von dem vorhabenden Bau angefertiget, und also den ganzen Bau, und alles was dazu gehört, überleget und eingesehen haben: so sind sie auch am ersten geschickt, die Contracte darüber recht umständlich und ausführlich zu schliessen und einzurichten. In den preussischen Landen wird es auch also gehalten.

Es ist unter dem Art. vom Bauanschlag bereits ausführlich gezeigt worden, wie sowohl die Baumaterialien, als die verschiedenen Arbeiten der Handwerker, behandelt zu werden pflegen; und darnach kann man sich in denen zu schließenden Contracten richten. Hier ist nur noch anzumerken, daß in einem Contracte niemahls mehr, als über ein Gebäude, so wie der Anschlag gefasset worden, oder über eine Reparatur eines Gebäudes, gehandelt und geschlossen, nicht aber von zwei oder mehr Gebäuden aus zwei und mehr Anschlägen in einem Contract etwas zusammengebracht werden darf, weil daraus bei Führung der Rechnung leicht Unordnung entstehen kann. Sodenn ist bey Schließung der Contracte mit

Digitized by Google

darauf zu halten, daß an dem in denen Anschlägen ausgesetzten Gelde etwas menagiret werde; wenigstens sind solche Anschläge nicht zu übersteigen. Die Contracte werden sowohl von den Entrepreneurs und Handwerkern, als auch von den Baumeistern selber unterschrieben und besiegelt; und wenn sie alle zusammen von einem Gebäude nach einem Anschlage fertig geworden, beisammen, und nicht stückweise, an die Cammer zu Approbation eingesandt.

Wenn solche Contracte bei der Cammer eingekommen, mus der Departementsrath dieselben mit dem Risse und Bauanschlage zusammenhalten, und gründlich untersuchen, ob bei den Entrepreneurs hinlängliche Sicherheit vorhanden, daß denenselben die accordirten Baugelder ausgezahlet werden können? ob das in dem Contract versprochene Baugeld, oder Arbeitslohn, den Anschlag übersteige, und warum nicht, wie billig geschehen sollen, etwas davon zu Bestreitung der unvermutheten Ausgaben menagiret worden? ob dasjenige, was gebauet werden soll, nach der Ordnung des Anschlages darinn deutlich beschrieben, und sonst alles, was den Bauinspectoren nach dem Baureglement oblieget, gebührend beobachtet worden? Hierauf wird der Cammer daraus vorgetragen, und wann dabei nichts zu erinnern, der Contract approbiret, das Original bei den Acten behalten, die Abschrift aber mit der Approbation an den Special-Baurendanten oder Inspectorem des Orts remittiret, und demselben aufgegeben, solchen dem Entrepreneur oder Handwerker einzuhändigen, denselben zu Erfüllung dessen fleißig anzuhalten, und die Baugelder, oder das Arbeitslohn nach dem Contract auszuzahlen; zugleich aber wird dem Specialbaurendanten, was dergestallt an den Bauinspector verordnet worden, communiciret. Findet sich aber, daß der Contract nach der Vorschrift nicht eingerichtet ist: so wird derselbe mit den nöthigen Monitis an den Bauinspector sogleich remittiret, welcher die Monita entweder gründlich ablehnen, oder den Contract

Digitized by Google

tract mit dem Entrepreneur oder Handwerker wieder durchgehen, und nach denen Monitis einrichten, sodenn denselben längstens binnen acht Tagen zur Cammer wieder einsenden mus. Der Departementsrath aber mus, bei Untersuchung der Contracte, wie vorerwähnet worden, solange procediren, bis dieselben diejenige Einrichtung erhalten, welche nach dem Baureglement erfordert wird. Dem Bauinspector, welcher diese Hauptsache so obenhin betreibet, wird seine Unachtsamkeit nicht nur ernstlich verwiesen, sondern er wird auch, wenn der Bau dadurch aufgehalten wird, daß solcher zur gesetzten Zeit nicht ausgeführet werden kann, nach §. 26 des Schles. Baureglem. mit einer nahmhaften Strafe angesehen.

Bau-Dienste, Bau-Frohnen, Bau-Fuhren, werden entweder dem Landesherrn oder dem Erbherrn geleistet. Zu den erstern thun Amtsunterthanen zwo Fuhren, und die mittlern Unterthanen die dritte, indem diese denen von Adel und Städten auch Dienste leisten. Auf was Art und Weise aber solches geschehen, zu was vor Gebäuden solche geleistet, und was vor Lieferung den Unterthanen dabei gegeben werden solle, wird erst nach den Verträgen, oder, wenn keine Verträge vorhanden, nach Urtheil der Landesregierung entschieden, an welche Landesregierung auch zu remittiren ist, theils, ob unter den Baufuhren die Schutt- und Grundfuhren mit begriffen, theils ob solche auch zu den neu-erbaueten Wohn- und Vorwerksgebäuden zu leisten. Gleichwie aber die Frohnen zu den Gebäuden ohne Unterscheid, ob sie mit dem Rittersitz unter Einem Dache begriffen, oder nicht, zu leisten: also sind bei den Vorwerksgebäuden und Hofreuthen, so auf des Rittergutes Grund und Boden nicht gelegen, die Unterthanen davon befreit, es hätten denn die Besitzer derselben durch zu Recht beständige Gewohnheit wider die Unterthanen ein anderes hergebracht.

Bau-Director. Der Baudirector, oder, wie er an einigen Orten genennet wird, Oberbaudirector, ist

Digitized by Google

der erste und oberste Baubedienter, welcher das sämmtliche Cameralbauwesen nach denen ihm von der Cammer zugefertigten Verordnungen, und nach dem vorgeschriebenen Baureglement, dirigiret, und unter welchem alle übrige Baubediente, als die Landbaumeister, Bauinspectores, Baurendanten, Conducteurs ꝛc. stehen, auch wohl im Cammercollegio in Bausachen Votum & Sessionem zu haben pflegt.

Die Eigenschaften eines Baudirectoris, worauf die Cammer, wenn sie jemanden darzu in Vorschlag bringet, vor allen Dingen zu sehen hat, kommen mit den Eigenschaften eines Landbaumeisters, oder Bauinspectoris, in der Hauptsache überein. Denn es sind die Bau- oder Oberbaudirectores meistentheils nur in großen Staaten gewöhnlich; in kleinern Ländern begnüget man sich an den Landbaumeistern oder Bauinspectoren, welche dann eben dasjenige zu verrichten haben, was jenen obliegt.

Die Obliegenheiten und Pflichten eines Baudirectoris bestehen, nach der preußischen Einrichtung, darinn, daß sie auf die Bauinspectores, Baurendanten und Conducteurs oder Bauaufseher gute Aufsicht haben, und dieselben anhalten müssen, daß dem Baureglement in allen Stücken ein Genüge geleistet, und die Baue mit aller Menage tüchtig und zur gesetzten Zeit ausgeführet werden mögen; zu welchem Ende ihm die General- und Specialbauetats von der Cammer zugefertiget werden, nach welchen er sich fleißig erkundigen, und Nachricht sowohl von den Baubedienten, als andern, einziehen muß, wie die Baue geführet werden, und wo es damit nicht recht von statten gehen will, sich selber an Ort und Stelle verfügen, den Bau befördern, und was er deshalb veranstaltet, an die Cammer berichten muß.

Hiernächst lieget dem Baudirector ob, jährlich etlichemahl mit den Departements- und Steuerräthen die Aemter und Städte zu bereisen. Die erste Bereisung geschiehet im Julius und August, wie er die von den Bauinspectoren bei der Cammer übergebenen Zeichnungen und Anschläge zu examiniren, und nicht nur dahin zu sehen hat, daß solche nach der vorgeschriebenen Ordnung und Reglement, sondern auch nach denen soliden architectonischen Principiis eingerichtet, und die so nöthige Sparsamkeit

Digitized by Google

samkeit dabei beobachtet werden möge. Diejenigen Bauenschläge, welche auf den Bauetat gebracht werden sollen, mus er nebst dem Departementsrath und Bauinspectpr unterschreiben, und bei den vorgeschlagenen Reparationen wohl zusehen, daß nicht etwas auf landesherrliche Kosten und auf den Bauetat komme, welches die Pächter, oder herrschaftlichen Bedienten selber, zu repariren und zu unterhalten schuldig sind.

Sobald diese Untersuchung und die Berichtigung der Bau-Anschläge zu Ende gekommen, mus der Baudirector sich bei der Cammer mit dem Anfange des Septembers einfinden, und die Special- und General-Bauetats zum Stande bringen helfen.

Hierauf mus er sogleich die zweite Bereisung vornehmen, die fertig gewordenen Baue, in Beiseyn des Entrepreneurs und des Baurendanten, welcher die Rechnung mit allen Belägen zur Stelle bringen mus, revidiren, und dabei erwägen, ob alles nach den Zeichnungen, Anschlägen und Contracten ausgeführet worden; und wann er solches findet, mus er auch die Baurechnungen selbst durchgehen, nach befundener Richtigkeit dieselben attestiren und zur Cammer einschicken. Bei solcher Revision, wenn der Bau nicht durch einen Generalentrepreneur ausgeführet worden, mus er alle Handwerker, Tagelöhner und andere, welche an dem Bau gearbeitet, so viel derselben nur in der Nähe und bei der Hand zu haben sind, durch das Amt zusammen fordern, und dieselben darüber ad Protocollum vernehmen, ob sie ihren Lohn nach denen ausgestellten Quittungen richtig empfangen, und ob sie nicht jemanden davon ein Zählgeld oder anderes Accidens abgeben müssen? welches Protocoll er der einzusendenden Baurechnung mit beilegen mus. Wenn sich an dem Bau oder an der Rechnung, oder auch an der richtigen Bezahlung der Baugelder, ein Mangel findet, und daher die Rechnung noch nicht attestiret und eingeschicket werden kann; mus er sofort in loco veranstalten, daß solchen Mängeln abgeholfen werde, auch davon an die Cammer ausführlich berichten, damit dieselbe der Sache den behörigen Nachdruck geben könne.

Eben auf solche Art mus er die im Frühjahr fertig gewordenen Baue und Rechnungen, bei seiner alsdenn vorzunehmenden dritten Bereisung, revidiren; zugleich auch alle Amts- und Forstgebäude, in Beiseyn derer jenigen, welche dieselben bewohnen, nutzen und gebrauchen, genau untersuchen, und pflichtmäßig ad Protocollum nehmen, in was vor einem Stande sie sind; ob die Bewohner die Gebäude ruiniren, oder dasjenige, was sie nach ihren Contracten, Bestallungen und andern Verordnungen

Digitized by Google

gen der Cammer unterhalten und repariren sollen, negligiren, und daher die Baukosten so viel mehr aus ihren Mitteln herzuschießen schuldig sind? Solche Protocolla, worinn auch diejenigen Stücke und kleinere Reparaturen, welche die Bewohner auf eigene Kosten zu thun verbunden sind, specifice zu notiren, müssen solche Bewohner mit unterschreiben, und davon die Abschrift zu ihrer Nachricht, wie die Reparatur auszuführen, nehmen; der Baudirector aber die Originalia nach und nach, und vor Ablauf des Junius, an die Cammer einsenden. Diese Protocolla mus er auch bei der Untersuchung des nächstfolgenden Jahres zur Hand nehmen; und wenn er findet, daß die denen Pachtern und andern Bewohnern auferlegte Reparaturen nicht gehörig bewerkstelliget worden, solche sogleich und ohne weitere Nachsicht mit jemanden verdingen und machen laßen, auch wie solches geschehen, an die Cammer berichten, damit der Schuldige zu gebührender Strafe und Erstattung der Kosten angehalten werden könne.

Weil aber nöthig ist, daß in solchen Protocollis eine bequeme und beständige Ordnung gehalten werde, damit die Cammer dieselbe mit den Protocollis des vorigen Jahres gehörig conferiren und daraus ersehen möge, wie die Gebäude von Jahren zu Jahren sich verbessert, oder verschlimmert, und insonderheit, welche Pachter, Beamte und Bediente in Conservation der Gebäude ihre Schuldigkeit beobachten oder nicht: so wird dem Baudirector aus den Inventariis, welche bei Verpachtung der Aemter, oder bei Bestellung eines Bedienten, aufgenommen worden, ein Extract gegeben, in welcher Ordnung ein Vorwerk und ein Gebäude nach dem andern aufgeführet und beschrieben worden, welche Ordnung sodenn der Baudirector in seinen Protocollis beibehalten, und davon ohne expresse Cammerverordnung niemahls abgehen mus.

S. Schlesisches Baureglement, §. 35—39.

Unter denen izt erzählten Verrichtungen eines Bau-Directoris ist es eine der vornehmsten, daß er die von den Bauinspectoren verfertigten Anschläge durchgehen und examiniren mus. Da nun alle Anschläge zuverläßig seyn sollen, damit die Cammer gesichert seyn könne, daß die Baue oder Reparaturen für die angeschlagenen Kosten auch wirklich geschehen können; diese Zuverläßigkeit aber hauptsächlich von dem Preise aller Baumaterialien

Digitized by Google

terialien und des Arbeits- und Fuhrlohns abhänget; diese Dinge hingegen, nach Gelegenheit der Orte, von einander im Preise merklich unterschieden sind: so ist es unumgänglich nöthig, daß der Baudirektor sich an allen und jeden Orten, wo herrschaftliche Gebäude zu unterhalten sind, genau informire, wo eine jede Sorte von Materialien am nächsten und vortheilhaftesten herzubekommen, was sie auf der Stelle kosten, was man anzufahren gebe, was an dem Orte ein jeder Handwerks-Mann und ein Tagelöhner bekomme? ꝛc. welche Nachrichten er unter jedem Orte oder Amte in ein besonderes Buch eintragen, und aus solchem alsdenn auch in Abwesenheit die im Anschlag angesetzten Preise, und mithin den Anschlag selbst, beurtheilen, und wissen kann, ob derselbe für zuverläßig passiren könne, oder nicht?

Bau-Etat, ist ein Ueberschlag derjenigen Baukosten, welche zu denen im nächstfolgenden Cammerjahre entweder neu zu erbauenden oder zu reparirenden landesherrschaftlichen Gebäuden erfordert werden, und zu dem Ende in dem Cammeretat auszuwerfen sind.

Es ist aber der Bauetat zweierlei, nehmlich der **Specialbauetat**, in welchem nur die nöthigen Baue, so in einen Amte oder Steuerdepartement, oder Creise, oder wie sonst die Eintheilung und Einrichtung in einem Lande gemacht ist, vorkommen, enthalten sind; oder der **Generalcammerbauetat**, welcher alle und jede Baue, so zum Ressort der Cammer gehören, mithin von allen Aemtern und Steuerdepartements zusammen in sich enthält. Lezterer pflegt in denen Ländern, wo das Contributionswesen unter der Direction der Cammer stehet, wiederum zweierlei zu seyn, nehmlich der **Domainenbauetat**, der alle zu den Domainen gehörige Baue in sich begreifet, und der **Obersteuercassenbauetat**, in welchen die Accise- und übrige zum Steuerwesen gehörige Gebäude gebracht werden.

Man

Digitized by Google

Man siehet leicht ein, daß der Generalcammerbauetat, sich auf denen Specialbauetats gründen muß, und also leztere vorher angefertiget worden seyn müssen, ehe man zu Regulirung des erstern schreiten kann. Allein auch die Specialbauetats können ohne Hülfsmittel nicht zu Stande gebracht werden; sie erfordern ebenfalls ein und andere Vorarbeiten und Geschäfte, die ihnen zum Grunde dienen müssen.

In dem Preußischen müssen derowegen die landesherrlichen Beamten und Pächter von denenjenigen Bauen, welche in dem nächstfolgenden Cammerjahre an denen Amts- Vorwerks- oder Wirthschafts- oder an Forst- und anderer Bedienten- oder an Mühlen- und dergleichen Gebäuden, so auf landesherrliche Kosten unterhalten werden müssen, die Steuerräthe aber von dergleichen Bauen in den Städten ihres Departements, und die Accise- und Zolleinnehmer, ingleichen die Salzfactores von den nöthigen Bauen an den Accise- Zoll- und Salzgebäuden, sogleich mit dem Anfange eines jeden Cammerjahrs ausführliche Designationen an die Cammer einsenden. Sobald diese daselbst eingekommen, müssen sie von der Cammer dem Baudirector und Bauinspectoren mit der Aufgabe zugefertiget werden, von denjenigen Bauen, welche in dem bevorstehenden Cammerjahre auszuführen nöthig sind, die Zeichnungen und Anschläge zu machen, von denen Bauen und Reparaturen aber, welche die Steuerräthe oder Beamten ohne Noth auf die Designation gebracht, pflichtmäßig zu berichten, warum dieselben entweder gar nicht auszuführen, oder noch ein und mehr Jahre auszusetzen sind. Denn es dürfen auf den Designationen weder unnöthige Baue, noch solche Reparationen mit aufgeführet werden, welche die Beamten und Pächter nach ihren Contracten, oder die Bewohner herrschaftlicher Gebäude nach ihren Inventariis selber zu thun schuldig sind; dagegen aber auch keine nothwendige Baue auszulassen sind, wenn die Beamten und Pächter nicht gewärtigen wollen, daß hiernächst währendem folgenden ganzen Cammerjahre kein Bau weiter, auch nicht eines Thalers werth, resolviret, sondern sie vielmehr angehalten werden, den daraus an den Gebäuden entstehenden Schaden zu ersetzen. Wenn nun sämmtliche Zeichnungen und Anschläge in der gesetzten Zeit bei der Cammer zurückgekommen: so müssen leztere bei der Controlle durchgeleget, und darnach die Specialbauetats

gefer-

Digitized by Google

gefertiget und der Cammer vorgeleget werden, welche sodenn dieselben in Beyseyn der sämmtlichen Departementsräthe und des Baudirectors nochmahls durchgehen mus. Wenn die sämmtlichen designirten Posten das Quantum, so zu dem Bau in dem Landrenteietat ausgesetzt ist, übersteigen: so ist wohl zu untersuchen, was unter allen am nöthigsten zu bauen sey; da denn nur diese Posten auf den Generalbauetat zu bringen, die übrigen aber, immaßen überhaupt nicht mehrere Baue auf die Etats gesetzet werden müssen, als in dem Jahre zu vollführen sind, noch weiter auszusetzen sind, weil das Quantum des Landrenteietats nicht nur nicht überschritten, sondern davon jährlich noch ein ziemlicher Bestand in der Casse gelassen werden mus, damit sowohl zu denen Materialien, welche zum Bau des nächstkünftigen Jahres in Zeiten angeschaffet werden müssen, der nöthige Vorschuß geschehen, als auch die durch Brandschaden, und sonst sich ereignende unvermuthete, doch aber unumganglich nöthige Baue daraus bestritten werden können. Wenn nun solchergestallt die Specialbauetats, und nach diesen der Generalcammerbauetat, reguliret worden, welche der Baudirector zu Stande zu bringen helfen mus: so wird lezterer gehörigen Orts zur Approbation eingesandt.

S. Schlesisches Baureglement, §. 2. 22. 30. 36. 41.

Es geschiehet zuweilen, daß die in dem Bauetat ausgesetzten Gelder, zu Vollführung des Baues nicht hinlangen wollen. In solchem Falle mus der Bauinspector davon in Zeiten an seinen vorgesetzten Baudirector berichten, dieser aber sich ungesäumt zur Stelle verfügen und untersuchen, woher dieser Mangel entstanden, ob der Anschlag nicht zureichend gemacht, und dabei etwas vergessen worden? ob sich währendem Bau etwas ereignet, welches mehr Kosten verursachet, so bei Formirung des Anschlages nicht abgesehen werden können? oder ob es an hinlänglicher Aufsicht, oder an zeitiger Anschaffung der Materialien, oder andern nöthigen Disposition der Unterbaubedienten gelegen? wovon er sodenn pflichtmäßig, und ohne den geringsten Egard vor denjenigen zu haben, durch dessen Schuld die Baukosten ohne Noth vermehret worden, an die Cammer berichten, und zugleich den Anschlag von denen noch erforder-

Digitized by Google

forderten Kosten einsenden, die Cammer aber davon höhern Orts berichten, und darüber die Approbation, das Erforderte auf die Baubestandsgelder zu assigniren, einhohlen mus. Denn, da an denen nach dem Bauetat ausgesetzten Baugeldern vieles menagiret werden kann, keinem Baubedienten aber erlaubt ist, von solchen menagirten Geldern das geringste zu einem andern Bau anzuwenden, sondern selbige, nach abgelegter Specialbaurechnung, dem Bestande des Baufonds bei der Landrentei zuwachsen: so werden davon die unvermuthet entstehenden mehrern Baukosten bestritten.

S. Schlesisches Baureglement, §. 47.

Eben also trägt es sich auch öfters zu, daß, nach bereits erfolgter Approbation des Generalcammerbauetats, sich etwas zu bauen findet, welches nicht vorher gesehen, noch ohne größern Schaden und Kosten bis zum folgenden Bauetat ausgesetzet werden kann, als: wenn durch Feuer, Sturmwinde, Wasserfluthen und andere Unglücksfälle, ganze Gebäude eingeäschert oder eingestürzet werden. Wenn dergleichen geschiehet, mus der Departementsrath nebst dem Baudirector und Bauinspector sich sofort zur Stelle verfügen, und zu Herstellung der Gebäude alles nöthige veranstalten; die Anschläge aber werden an die Cammer eingesendet, welche sodann, wann der Bau nicht ausgesetzet werden kann, davon höhern Orts berichtet, und die Approbation suchet, daß die erforderten Kosten auf die schon gedachten Baubestandsgelder assigniret, und was sonst nöthig, verfertiget werden könne.

S. Schlesisches Baureglement, §. 40. 47.

Bau-Flöße, siehe Flöße.

Bau-Frohnen, Bau-Fuhren; siehe Bau-Dienste, ingleichen unter Bau-Anschlag.

Bau-Geräthe, Bau-Geräthschaften, so ein Bauherr, der etwas bauen läßt, selber besorgen, und auf seine Kosten anschaffen und unterhalten mus. Dahin gehören: 1) die Kalk-Einlösch- und die Kalk-Einmach-

Kasten

Digitized by Google

Kasten; siehe unter Kalk. 2) Brettkarren, vermittelst deren die Steine, Ziegel und Kalk an- und zugefahren werden können; auch brauchet man solche zum Erde- Sand- und andern nöthigen Zu- und Abfuhren. 3) Ein etwas größerer Karren, zum eingemachten und zum Mauern zubereiteten Kalk. Dieser mus auf den Seiten, und insbesondere vorn hinter dem Rade, an Brettern erhöhet seyn, damit der Kalk, wenn er weich ist, nicht überschlagen möge. Ist aber der Bau ganz nahe bei dem Kalk-Einmach-Kasten, so ist der gedachte Karren nicht so nöthig; denn da kann der Kalk in gehörigen Kalktragen denen Maurern zugetragen werden. 4) Brauchen die Maurer, wenn sie einen Gang unten herum gemauert haben, sogenannte Böcke, worauf Bretter geleget werden können, damit die nöthigen Materialien zur Hand von Handlangern zugebracht werden können. Es mus auch auf solchen Gang ein Auflauf zum Gehen, Tragen und Fahren gemacht werden. Zur Bevestigung müssen auch eiserne Klammern und Nägel gereichet werden. 5) Wenn Gewölbe, Keller und Bogen gemauert werden sollen, so müssen auch die darzu benöthigten Bogen geschaffet werden. 6) Wenn die Maurer auf Dächern arbeiten, so gebrauchen sie Fäßchen mit Henkeln, welche sie, mit dem Kalke darinn, an eine Latte anhängen können. 7) Einige Zober, in welchen das Wasser zum Kalkeinlöschen, und den Kalk zurecht zu machen, zugetragen werden kann; auch müssen dazu Stangen, zum Tragen der Zober, seyn. 8) Wasserkannen. 9) Eine oder mehrere Steinschleifen, zum Anschleppen der Grundsteine, wenn dieselben entfernt liegen. 10) Ein paar große Steintragen mit Schienen, auf welche die Handlanger die großen Steine bringen und auflegen, und hernach den Maurern zur Hand tragen können. 11) Ein Wagen, mit 2 niedrigen Rädern, und einem Gestelle in Form einer Misttrage, zu Anbringung der Steine. 12) Eine veste eiserne Brech-

Digitized by Google

stange, mit welcher die großen Grundsteine sowohl aus dem Erdboden, als auch bei dem Mauern zum Grundlegen, fortgebracht werden können. 13) Etliche gut gestählte Piken; absonderlich wenn etwas alte und veste Mauern abgebrochen, oder Löcher darein gemacht werden sollen. 14) Gestählte Radehaaken; besonders, wenn Steine aus der Erde gesucht werden müssen, oder wenn ein altes Steinpflaster, oder sonst vester Lehm- oder Kießboden aufgegraben werden soll. 15) Schippen, mit Eisen beschlagen. 16) Leitern; auch Hebestangen mit Stacheln und Stricken, zum Heben der Balken und des Sparrwerks. Wenn Holz auf sehr hohe Gebäude geschaffet werden mus, darzu werden Bauseile mit Klöben erfordert; auch ist ein guter Bau- oder Lastwagen, nebst einer guten Hebe mit Ketten, darzu nöthig.

Was die Handwerker, die Maurer, Zimmerleute ꝛc. auch die Lohn-Handlanger an Handwerkszeuge brauchen, das müssen sich dieselben von ihrem Lohne anschaffen und unterhalten. Siehe auch Bau-Magazin.

Bau-Handwerker. Diese kann man in Haupt- und Neben-Bauhandwerker eintheilen. Zu den erstern gehören allerhand Zimmerleute, als: Häuser- Mühlen- Schiff-Zimmerleute; allerhand Maurer und Steinmetzen, Steinbrecher; Ziegel- Stein- und Kalkbrenner; Schiefer- und Ziegeldecker. Zu den andern rechnet man: die Tischler; Drechsler; Gipser; Marmorirer; Schlosser; Kupfer- und Blech-Schmiede; Töpfer und Ofensetzer; Glaser; Spiegelmacher; Ofengießer; Grobschmiede; Nagelschmiede; Klempner; Brunnengräber; Röhrmeister; Mahler; Tüncher; Tapezirer; Seiler; Steinsetzer, welche an ihrem Orte beschrieben und erkläret werden.

Bau-Hof, nennet man ein Behältnis aller zum Bauen dienlichen Geräthe und Materialien. Es müssen z. E. Schoppen da seyn, worunter das Bauholz vor Schnee und

Digitized by Google

und Regen bedeckt, dem Durchzuge der freien Luft aber ausgesetzt liegen kann; ferner Kalkgruben, Plätze zu Bruchsteinen, behauenen und unbehauenen, auch gebrannten Steinen ꝛc. Siehe auch Bau-Magazin.

Bau-Holz, Zimmer-Holz, siehe Holz. (Bau-)

Bau-Inspector, ist derjenige Baubediente, welchem ein gewisser District oder Creis angewiesen worden, in welchem er das Bauwesen der landesherrlichen Baue zu besorgen hat. Es ist jedoch dieser Nahme nicht allgemein, und nicht in allen Ländern gebräuchlich. An einigen Orten wird er Baumeister, oder Landbaumeister genennet, und an andern, wo kein Baudirector als Oberbaudirector bestellt ist, ist er der erste und oberste Baubedienter, welcher über das landesherrliche Bauwesen die Direction führet, und unter dem alle übrige Baubediente stehen. Ist aber ein besonderer Baudirector bestellt: so stehet der Bauinspector unter demselben.

Wenn ein Bauinspector angenommen werden soll, bringet gemeiniglich die Cammer dazu ein Subjectum in Vorschlag; es mus aber, nach §. 1. des schlesischen Baureglements, kein anderer seyn, als von welchem die Cammer vollkommen versichert ist, daß derselbe in der Art Bausachen, wozu er eigentlich bestellet wird, eine gründliche Erfahrung, und solches durch viele Proben genugsam an den Tag geleget habe, auch im Stande ist, nicht nur von der Situation eines ganzen Gehöfdes einen zuverläßigen Plan, von denen zu errichtenden Gebäuden die erforderten Zeichnungen, und nach solchen Zeichnungen von denen dazu gehörigen Materialien und Kosten pertinente Anschläge zu machen, sondern auch mit den Entrepreneurs und Handwerkern bündige Contracte zu schließen, die Specialbaurechnungen zu revidiren und zu attestiren, über die ihm vorkommenden Sachen ordentliche Protocolla zu halten, und die von der Cammer erforderten Berichte gründlich und ausführlich abzustatten.

Digitized by Google

Die Pflichten und Obliegenheiten eines Bauinspectoris, bestehen, nach §. 2. 23. 31. 32. 33. 34. 46. des schlesischen Baureglements darinn, daß, wenn ihm der District oder Creis angewiesen worden, in welchem er das Bauwesen zu besorgen hat, und diejenigen Designationen, welche die Steuerräthe und Beamte in dem ihnen bestimmten Termin von den nöthigen Bauen und Reparationen des nächstfolgenden Cammerjahrs an die Cammer einschicken müssen, sobald solche eingekommen, ihm von der Cammer zugefertiget worden, er die Zeichnungen und Anschläge machen, und solche nebst den Specialbauetats von jedem Amte und Steuerdepartement successive und längstens gegen den 30sten Julii an die Cammer einschicken, von den Bauen und Reparaturen aber, welche die Steuerräthe oder Beamte ohne Noth auf die Designation gebracht, pflichtmäßig berichten mus, warum dieselben entweder gar nicht auszuführen, oder noch ein oder mehr Jahre auszusetzen. Für jedem Anschlag, Etat oder Bericht, welchen der Bauinspector binnen der gesetzten Zeit nicht einschicket, wird derselbe in 10 Rthlr. Strafe condemniret.

Was der Bauinspector, ehe er zum Entwurf der Zeichnungen und Anschläge schreitet, zu beobachten hat, ist im Art. Bauanschlag angezeigt worden.

Wenn er den Etat und die Zeichnungen seines Departements von der Cammer wieder zurück erhalten, mus er sich sofort, ohne weiteres Erinnern, in die Aemter und Städte, wo gebauet werden soll, verfügen, die erforderlichen Materialien in Zeiten besorgen, mit den Entrepreneurs und Handwerkern die Contracte schließen, und solche zur Approbation an die Cammer einschicken. Hiernächst mus er, in Beisein der Beamten, der Specialbaurendanten, und anderer Unterbaubedienten, welche die Aufsicht über den aufzuführenden Bau haben, mit auch in Beisein der Entrepreneurs, die Baustellen abstecken, und denen erwähnten Baubedienten von allem und jedem genauen Unterricht geben, wie der Bau eigentlich auf die Dauer mit möglichster Menage, nach der Zeichnung und dem Anschlage auszuführen, und die Rechnung über die Kosten zu halten sey, damit der Bau in dem nächstfolgenden Jahre frühzeitig angefangen, in gehöriger Ordnung, und unter guter Aufsicht fortgeführet und zu Ende gebracht werden könne.

Hat der Bauinspector auf diese Art das Nöthige veranstaltet, so mus er im Jan. Febr. oder März mit solchen Baubedienten fleißig correspondiren, und genaue Nachricht einziehen, wie die

Digitized by Google

die gemachte Verfügung bewerkstelliget, und die Anschaffung der Materialien befördert werde, daß solche längstens zu Ende Martii auf die Baustelle geschaffet seyn, und der Bau zu rechter Zeit angefangen werden möge; da er denn, wenn es damit an einem und anderm Orte nicht recht fortgehen will, sich selbst dahin begeben, die Sache befördern, und, wo sich Hindernisse finden, welche er zu heben nicht vermögend, oder durch des Beamten, oder der Unterbaubedienten übles Verhalten, die Sache versäumet oder gehindert wird, an die Cammer berichten mus. In erwähnten 3 Monathen mus er schon auf diejenigen Baue, welche nach auf ein Jahr ausgesetzet werden müssen, und nicht auf den Etat gebracht werden können, reflectiren, und davon die Zeichnungen und Anschläge zum voraus verfertigen, damit er im Jun. und Julius mit solcher Arbeit soviel weniger aufgehalten werde.

Im April und Mai mus der Bauinspector sein Departement wiederum bereisen und untersuchen, wie weit die gemachten Anstalten wirklich ausgeführt worden, oder was daran noch fehlet; welches er sodenn schleunig zu besorgen, und die Entrepreneurs oder Handwerksleute, mit welchen die Contracte geschlossen worden, an die wirkliche Arbeit zu bringen hat.

Sowohl bei dieser, als bei andern Bereisungen, mus der Bauinspector insonderheit diejenigen Oerter besuchen, wo stark gebauet wird; da er denn fleißig zu examiniren hat, wie die Handwerksleute ihre Bezahlung richtig und prompt erhalten, und wie sie dagegen ihren Contracten gebührend nachkommen, und den Bau nach denenselben und denen gemachten Rissen führen; wie die Materialien dabei wohl angebracht, mit guter Sparsamkeit gebrauchet, und davon nichts verschleppet; wenn die Rechnung über die Baukosten geführet, das Geld nicht überflüssig und ohne Noth von der Cammer gefordert und zu anderm Behuf angewendet werde; und wie endlich allem und jedem, so den Bau einigermaßen aufhalten könnte, in Zeiten abzuhelfen, und daran sogleich Hand anzulegen. Die Bauinspectores müssen, bei Strafe der Cassation, sich enthalten, für die auszuarbeitenden Zeichnungen, Anschläge, Contracte, anzuweisende Bau-Stellen, oder sonst wofür, welches sie nach ihrem Amte und Pflicht zu thun schuldig sind, das geringste Accidens, Douceur oder Geschenk zu fordern oder zu nehmen; vielmehr müssen sie darauf sehen, daß solches auch nicht von den Bauerndanten und Conducteurs geschehe; dergleichen strafbares Beginnen sie sogleich der Cammer anzuzeigen haben, wo sie nicht mit andern Contra-

Digitized by Google

venienten in gleiche Strafe verfallen wollen. Uebrigens müssen die Bauinspectores, wo sie ein schweres Dubium bei ihrer Verrichtung finden, deshalb bei der Cammer Anfrage thun, auch, bei 2 Rthlr. Strafe, monathlich gegen den 25 ein Journal an dieselbe einsenden, was sie im abgewichenem Monath von Zeit zu Zeit verrichtet, und was sie in dem nächstkünftigen vorzunehmen gedenken.

Die Bauinspectores haben ihre gewisse Besoldung, und ausserdem täglich 16 Sgr. Diäten, müssen aber wegen letzterer monathlich die Liquidation mit ihrem Journal übergeben, und solche mit Attestatis von verpflichteten landesherrlichen Bedienten und Beamten, oder, wenn es Stadtbaue betrifft, von den Magistraten, wieviel Tage sie an einem oder andern Orte in solcher Verrichtung gewesen, hinlänglich bescheinigen, oder gewärtigen, daß solche gar nicht assigniret werden. Und wenn diese Liquidationes eingekommen, muß die Cammer dieselben mit den Journalen fleißig conferiren, und erwägen, ob die angegebene Verrichtung nöthig gewesen, und ob die liquidirten Tage nützlich angewendet worden; und nur in diesem Fall werden die Diäten auf den Baufond bei der Landrentei assignirt. Ueber solche Diäten bekommen die Bauinspectores, wenn sie sich in den Aemtern und Vorwerkern aufhalten, freie Stube, Brennholz, und die nöthigen Utensilia; wo aber keine landesherrliche Gebäude vorhanden, müssen sie das Quartier von den Diäten bezahlen.

Dieses ist die nachahmungswürdige Einrichtung mit den Bauinspectoren in den königlich preußischen Landen. Wann hingegen, wie noch an verschiedenen Orten geschiehet, bloße Handwerksleute, als Mauermeister, zu Bauinspectoren bestellet werden: so können große Herren nichts anders als Schaden und Verlust davon zu gewarten haben, wenn auch gleich solche Leute von Jugend auf das Maurerhandwerk als Jungen, Gesellen und Meister, nach aller Lehrart vollkommen begriffen, dabei gewandert, und sowohl nützliche Baue anderer Orten gesehen, als auch dergleichen selbst zu führen gelernt und erwiesen haben. Wenn nun dergleichen Leute, so zur Besorgung der herrschaftlichen Baue gehalten werden, sich mehrentheils in den Residenzorten ihrer Herren wohnhaft aufhalten: so pflegt derselben Bauwirthschaft und

In-

Digitized by Google

Inspection gemeiniglich dermaßen regulirt zu werden, daß sie einen jeden Ort, welcher ihrer Inspection anvertrauet ist, jährlich nur einmahl, oder doch, wenn es öfter geschiehet, nur zu gewissen Zeiten beziehen, und nachsehen, was etwa in Bausachen, entweder neu auszuführen, oder zu repariren, erforderlich sey. Bei solchen anzustellenden Visitationen geschiehet es denn öfters, daß einige dieser Inspectoren nur gewisse und zu ihren Reisen bequemliche Zeiten ausersehen, auch wohl die weit abgelegenen Orte seltener besuchen. Viele derselben aber sorgen sehr wenig dafür, wie sie nützliche Anstallten zu unverschieblich nöthigen Bauen, vor der Zeit, als solche ins Werk zu richten sind, vorkehren, sondern lassen es darauf ankommen, zu welcher auch unbequemen Bauzeit, wie gut oder schlecht, mit welchen wenigern oder mehrern Kosten, halb oder ganz, die Baue zu rechter Zeit vollbracht werden.

Solche Bauinspectores besuchen die ihrer Aufsicht anvertrauten Orte, sonderlich, wenn sie von dem Orte ihres Aufenthalts abgelegen sind, gemeiniglich zu spät. Sie gehen dahin, wenn ihre gesetzte Zeit und Stunde kommt, und wenn sie durch ihren Reisecalender daran erinnert werden. Wenn unterdessen an den Gebäuden durch unvermuthete Zufälle Schaden entstehet: so müssen öfters die allernöthigsten und unverzüglich anzustellenden Reparaturen bis zu ihren ordinairen Tagefahrten ausgesetzt bleiben, und kleine Baubeschädigungen, welche zu erster rechter Zeit durch sehr wenige Kosten zu repariren gewesen wären, durch solchen Verzug und Versäumnis insgemein zu einem sehr beträchtlichen Schaden erwachsen. Werden aber auch die Baubeschädigungen, auf erhaltene Benachrichtigung, zu nicht ganz verspätigter Zeit, zuweilen noch besichtiget, und die Anschläge zu gehöriger Remedur allenfalls auch noch zu rechter Zeit gefertiget: so vergessen dennoch diese Bauinspectores die solcherhalb nöthigen Anstallten vorzukehren; sie versäumen oder ver-

Digitized by Google

spätigen die förderſamſt nöthigen Berichtserſtattungen bei ihren Vorgeſetzten; oder wenn ſie ja ſelbige abſtatten, ſo laßen ſie es dabei bewenden, und meinen, ihrer Pflicht damit ein Genügen gethan zu haben, wenn ſie den Verfall des Baues und die Beſchaffenheit der Sachen in etwas vorgetragen haben; anderweitige Vorſtellung und das Sollicitiren zu Erlangung behöriger Reſolution erachten ſie für unnöthig und überflüßig.

Einen andern ſehr großen Schaden ziehen dergleichen ſchlechte Bauinſpectores ihrer Herrſchaft durch ihre intereſſirte Abſichten und Unterhandlungen mit den Bau-Gewerken zu. Hievon verdienet die im VIten Bande der ökonom. Nachr. S. 215, fgg. befindliche Anmerkung derjenigen Schäden, welche großen Herrn bei ihrem Bauweſen, nach den gewöhnlich eingerichteten Bau-Inſpectionen, faſt allgemein und unvermeidlich zukommen, ganz geleſen zu werden.

Bau-Magazin. Ein mit den benöthigten Baugeräthſchaften und Baumaterialien nach einer gemachten Proportion der vorhandenen Gebäude hinlänglich und beſtändig verſehenes Baumagazin, iſt eins der vornehmſten und nothwendigſten Stücke auf einem landesherrlichen Amte, Vorwerk oder Hofe. Denn, ob es gleich eine ſehr gute und faſt aller Orten fleißig beobachtete Cameralregel iſt, daß man die Handwerksleute ihr Werkzeug ſelbſt halten läßt; und ihnen nicht einmahl gern einen Beitrag zu deſſen Erhaltung, Schärfung ꝛc. verwiliget: ſo ſind dennoch noch viele andere Werkzeuge und Geräthſchaften, welche die Handwerksleute und Handlanger brauchen, als: einen Kranich, eine Ramme, ein Schraubenwerk, Kalk- und Sandkübel, Trage- und Hebebäume, Leitern, Schubkarren, Blockwagen, alles Rüſtzeug an Stämmen, Stangen, Brettern, Stricken, Ketten, u. d. gl., welche zu halten man den Handwerks-Leuten nicht zumuthen kann, ſondern die der Bauherr ſchlechterdings in Vorrath anſchaffen und halten mus, wenn

Digitized by Google

wenn er nicht allein seinen Bau befördern, sondern sich auch durch jedesmahlige neue Anschaffung solcher Nothwendigkeiten nicht unnöthigerweise viele Kosten verursachen will. In Ansehung der Baumaterialien aber ist bekannt, daß viele derselben, z. E. das Holz, der Kalk ꝛc. wenn sie frisch zugerichtet sind, die Dauerhaftigkeit der Gebäude lange nicht so gut befördern, als wenn sie einige Zeit lang vorher in Bereitschaft gelegen haben, als wodurch sie noch besser werden, ihre Güte auch besser probiret werden kann; zu geschweigen, daß man, wenn man die Baumaterialien, die man auf dem Amte nicht selbst hat, alsdenn erst anschaffen will, wenn man zu bauen anfängt, selbige nicht allezeit, oder doch nicht mit Bequemlichkeit, auch nicht allemahl in der gehörigen Güte, in solcher Menge und Auswahl, haben kann, und noch dazu in der Noth und Geschwindigkeit ein viel mehreres Geld dazu anwenden mus, welches denn die Baukosten sehr vermehret.

Da, nach denen allenthalben angenommenen Cameralprincipiis, die herrschaftlichen Aemter, Vorwerker und Höfe nicht leicht mehr administriret, sondern verpachtet werden: so fraget es sich, auf wessen Kosten das Baumagazin angeleget und unterhalten werden müsse? Es kann solches sowohl von dem Landesherrn und auf dessen Kosten, als auch von dem Beamten selbst und auf seine eigene Kosten, geschehen. Im erstern Fall mus in dem jährlichen Banetat dazu etwas ausgesetzet werden, und die Cammer läßt durch den Baudirector, oder die Landbaumeister, oder Bauinspectores, die Anschaffung des Vorrathes an Baumaterialien und Baugeräthschaften besorgen, zu deren Ausfuhre der Beamte oder Pachter die Dienstfuhren herzugeben sich nicht entbrechen kann. Ueber das ganze Baumagazin wird ein ordentliches Inventarium errichtet, und die Aufsicht darüber dem Beamten anvertrauet. Wenn ein Bau vorgenommen werden soll, mus der Beamte die dazu nöthigen

Digitized by Google

Gerüthschaften mit Materialien mittelst einer Specification an den Commissarium oder Baumeister gegen dessen Quittung abliefern, dieser aber darauf Acht haben, daß dann jedesmahl und nachdrücklich umgegangen, und nichts ohne Noth verbraucht, noch viel weniger mutwillig verschleppet werde. Wenn der Bau vollführet und zu Ende gebracht worden, muß der Commissarius die übrig gebliebenen Baumaterialien und Gerüthschaften, so noch zu einem andern Bau gebraucht werden können, inventiren, die Specification davon dem Baumeister zustellen, und denselben solche Materialien und Gerüthschaften in guter Ordnung zur Verwahrung wieder übergeben, von solcher Specification auch ein gleiches Exemplar von dem Baumeister über den richtigen Empfang unterfertigen lassen, und dieses dem Baucurrendanten zustellen, den Befund damit zu berechnen und zu belegen, und damit statt dessen, was zu dem Bau verbraucht worden, wiederum neue Materialien und Gerüthschaften im Vorrath angeschaffet werden können. Denen Departementsräthen und Oberbaubedienten muß aufgegeben werden, daß sie bei ihren Bereisungen und Visitationen der Aemter ihr Augenmerk zugleich mit auf das Baumagazin richten, und solches fleißig revidiren, die dabei wahrgenommene Nachläßigkeit und Unrichtigkeiten aber ohne Anstand an die Cammer zur weitern Untersuchung und Abstellung berichten sollen. Dem Beamten ist nachdrücklich zu untersagen, daß er aus dem Baumagazin nicht das allergeringste weder an andere verhandle, noch weniger in seinen eigenen Nutzen verwende; es muß ihm nicht einmahl erlaubt seyn, ohne der Cammer ausdrücklichen Befehl und Bewilligung, etwas auf andere Aemter zu verlehnen, weil solches nur Unordnung und Unterschleife nach sich ziehen kann. Für die Aufsicht über das Magazin kann der Beamte, weil es zu seinem eigenen Vortheil gereichet, weder eine Besoldung noch Belohnung verlangen.

Man

Digitized by Google

Man kann auch, wie gedacht, den Beamten oder Pachter verbinden, daß er das Baumagazin anschaffen und in einem beständig guten Stande erhalten solle. Oefters sind Ziegel- und Kalkbrennereien, Steinbrüche ꝛc. schon auf dem Amte vorhanden, und dem Beamten mit verpachtet. Man verbindet ihn also in seinem Pachtcontract, daß er von solchen Materialien nicht allein beständig einen hinlänglichen Vorrath zum Bauwesen auf dem Amte in Bereitschaft halten solle, sondern man setzet auch einen gewissen Preis vest, um den er sie der Cammer zukommen laßen mus. Da die Waldungen niemahls mit verpachtet werden, so wird entweder die Cammer den nöthigen Vorrath an Bauholz selbst besorgen, oder, wenn sie dieses wegen der Weitläuftigkeit etwa nicht thun will, der Pachter solchen aus der Amtswaldung nach dem gesetzten Forstpreis anschaffen müssen, der dann das Bauholz, wenn er solches zu einem Bau abgiebt, nach selbigem Preis wieder anschlägt, wobei jedoch auch das Beschlagen im Walde mit in Ansatz kommt; hingegen wird auf das Schneidelohn kein Betracht gemacht, wenn nehmlich eine Schneidemühle auf dem Amte vorhanden und mit in dem Pacht begriffen ist, weil mit dem Schneidemüller gemeiniglich der Accord dahin geschlossen wird, daß er die zum Amtsbau nöthigen Klötzer und Bretter umsonst schneiden mus; wofern selbiger aber das Schneidelohn, wiewohl in einem geringern Preise, bezahlt bekommt, oder keine Schneidemühle bei dem Amte vorhanden, und der Beamte also genöthigt ist, das Holz auf einer fremden Schneidemühle, oder mit der Handsäge, ums Lohn schneiden zu laßen: so kann er auch solches mit in Ansatz bringen.

Man kann die Einrichtung auch dergestallt machen, daß die Cammer selbst die benöthigten Baugeräthschaften auf dem Amte anschaffet, und solche dem Beamten im Inventario mit übergiebt, der sie dann bey seinem Abzug

Digitized by Google

ganz in esse & vsum wieder abhelfen muß. Was aber mehrentheils Pachtere bey den vorgekommenen Bauen anwenden oder unbrauchbar gemachet, und ihm, nach vollführtem Bau, nach einer gemachten Taxe, aus der Baucasse baar vergütet, wovor er hingegen, statt der abgängigen, neue Gerächtschaften wieder anliefern, mithin sein Inventarium wieder complet machen muß. Das im Bauruin zu belassende Bauholz kann ihm ebenfalls im Inventario übergeben, und was demnächst der Bauer abgegeben wird, ihm jedesmahl aus dem Amtsforst sorgfältig wieder angewiesen und ersetzet, das Deficiendum aber, so wie das Schneidelohn, wenn solches bezahlet werden muß, aus der Baucasse gleichergestalt vergütet werden. In Ansehung der übrigen Baumaterialien hingegen würde mit ihm ein ordentlicher Entreprise-Contract zu schliessen seyn.

Dasjenige, was sowohl von alten als neuen Materialien zu dem neuen Bau nicht gebrauchet worden, auch zu einem andern Bau nicht mehr zu gebrauchen ist, wird, nach eingeholter Approbation der Cammer, in einem dazu angesetzten Termin, mit Nutzen an den Meistbietenden verkauft, und das Geld dafür an die Cammerbaucasse abgeliefert. Eben also wird es auch mit denen untauglich gewordenen Baugerächtschaften gehalten. Doch verstehet sich solches von dem Falle, wenn die Cammer die Materialien und Gerächtschaften anschaffet; thut dieses hingegen der Beamte, so wird ihm auch das Uebriggebliebene oder Untauglichgewordene von demjenigen, so er selbst besorget und hergegeben hat, wofern ihm nicht, statt dessen, die Sache ganz neu aus der Baucasse ersetzet, oder ihm, statt des zum Bau gelieferten Holzes, dafür eben so viel aus dem Amtsforste von neuem wieder angewiesen wird, gebühren.

Bau-Materialien. Dieses Wort begreift alle diejenigen Sachen, daraus ein jedes Gebäude aufgeführet und gesetzet wird. Man unterscheidet sie in Haupt- und in Neben-

Digitized by Google

Neben-Baumaterialien. Die Haupt-Baumaterialien, sind Holz, Steine und Mauerspeise. Zum Holzwerk gehören: eichen Schwellholz, Stammholz, Bohlen, Bretter, Latten. Zu den Gesteinen: Werkstücke, Mauerziegel, Dachziegel, Hohlziegel, Bruchsteine, Pflastersteine. Zur Mauerspeise: Gips, Kalk, Sand, Leim und Steinkitt. Die Neben-Baumaterialien, so nicht bei allen Gebäuden vorkommen, doch aber bei vielen gebraucht werden, sind: Eisen, sowohl gegossenes und geschnittenes, als auch Stangen-Eisen, Nägel, Drath, Blech, Blei, Staak- oder Weller-Holz, Dachspäne oder Splinte, Reifstäbe, Rohr, Stroh, Schäben oder Spreu, Stricke oder Seile, und Farben, wovon an seinem Orte besonders gehandelt werden wird.

Bau-Meister. Ein Baumeister, oder, wie er gemeiniglich genennet wird, Landbaumeister, ist an denen Orten, wo ein besonderer Baudirector verordnet ist, der erste Baubedienter nach demselben, welchem ein besonderer Creis oder eine Provinz des Landes angewiesen, wo er das landesherrschaftliche Bauwesen besorget. Seine Verrichtungen und Pflichten kommen mit denjenigen eines Baudirectoris und Bauinspectoris im Hauptwerk überein; wie er denn, wo kein Baudirector bestellt ist, dessen Amt in allen Stücken versiehet, und der oberste Baubedienter ist. Siehe Bau-Director und Bau-Inspector.

Herr Prof. Schreber hat im III Th. seiner neuen Sammlung ꝛc. S. 636, fgg. ein sehr wohl ausgearbeitetes Muster einer Instruction eines fürstlichen Landbaumeisters mitgetheilt, welche in den meisten Stücken nach dem schlesischen Baureglement eingerichtet ist.

Der entlarvte Baumeister, das ist: vortheilhafte Vorschläge, wie man sich im Bauen vor den Mißgriffen der betrügerischen Bauleute hüten könne, entworfen von einem im Bauwesen lang geübten Baumeister. Dem des Hrn. von Loen Abhandl. vom Bauwesen beygefüget. Andere und vermehrte Aufl. Erf. 1757, 8. 4½ B.

Digitized by Google

Bau-Ordnung. Eine Bauordnung oder Baureglement, ist eine landesherrliche, nach guten Policeigrundsätzen und nach den Regeln der Oeconomie und Baukunst eingerichtete gesetzliche Vorschrift, nach welcher sich sowohl die Bauenden selbst, als vornehmlich auch die Baumeister und Bauhandwerker, bei Erbauung der Häuser und anderer Gebäude richten und verhalten sollen. Wenn man nach dieser Beschreibung diejenigen Bauordnungen, welche in verschiedenen Ländern durch den Druck bekannt gemacht worden, untersuchet: so wird man finden, daß diese Beschreibung sich auf die allerwenigsten Bauordnungen anwenden läßt; ja, es ist zu zweifeln, ob man auch eine einzige antreffen werde, die gehörig eingerichtet ist. Mehrentheils wird das Policeimäßige und das Wirthschaftliche darinnen mit Stillschweigen übergangen. Und wenn ja wegen des erstern hin und wieder einige Verordnung gemacht wird, so betrifft solches doch hauptsächlich nur die Art und Weise, wie in Ansehung der Brandsicherheit gebauet werden solle. So nützlich und nöthig dieses nun zwar ist, so ist es dennoch bei weitem noch nicht hinreichend. Es ist ein viel größeres Feld, welches die Policei, bei dem Bauwesen vor sich findet. Es ist zu bewundern, daß man selbst in Cammerbauordnungen diese Unvollkommenheiten antrifft.

Man hat nicht viele gedruckte Bauordnungen, welche ausführlich und vollständig sind. Herr von Moser hat in seinen wöchentl. frankfurtischen Abhandl. im 2 Th. S. 536, ssq. ein vorher ungedruckt gewesenes Baureglement eines ungenannten Hofes beigebracht, welches im J. 1747 zum Behuf des Cameralbauwesens gemacht worden, und recht schön eingerichtet ist; allein es ist viel zu kurz und unvollkommen.

Das beste und ausführlichste Baureglement, ist unstreitig wohl dasjenige, so im J. 1748 für die königl. preußische Krieges- und Domainencammern, und derselben Baubediente in Schlesien gemacht worden, und in der Sammlung schlesischer Ordnungen von diesem Jahre enthalten ist. Es ist in demselben das Policeymäßige und Wirthschaftliche nicht

ganz

Digitized by Google

ganz vergessen worden, sonderlich aber findet man sehr schöne Anweisungen darinn, wie sowohl die Bauanschläge als die Baurechnungen ordentlich und gehörig eingerichtet werden müssen.

Auszug aus der Brandenburg-Onolzbachischen Bauordnung, d. d. 13. Mart. 1763, st. in No. 10 des Leips. Int. Bl. v. J. 1763.

So nöthig und nützlich wohleingerichtete Bauordnungen sind, so wird man dennoch selbst leicht einsehen, daß allgemeine Landesbauordnungen, welche für ganze, zumahl weitläuftige oder auch nur mittelmäßige, Staaten gemacht werden, denjenigen Nutzen gar nicht verschaffen können, den man sich von ihnen verspricht. Die Provinzen, Gegenden oder Creise eines Landes sind allzusehr von einander unterschieden, als daß sich eine und dieselbe Bauordnung auf alle zugleich und in allen Stücken anwenden läßt. Eine Gegend ist z. E. reich an guten Steinbrüchen, woran es hingegen in einer andern fehlt, und die auch, wegen Mangel eines tauglichen Thons oder Lehms, nicht einmahl Ziegelbrennereien genug hat, dagegen aber mit Bauholz im Ueberflusse versehen ist. Eine Bauordnung also, welche befiehlt, daß von Steinen gebauet werden solle, würde in jener Gegend vollkommen und mit großem Nutzen befolget werden können, in dieser leztern aber ohne Wirkung und vergeblich seyn. Auch sind die Provinzen in Ansehung des Preises der Lebensmittel sehr unterschieden, und nach diesen Preisen mus gleichwohl der Arbeitslohn der Bauhandwerker eingerichtet werden. Hiernächst ist bekannt, daß man sehr vielerlei Arten von Städten in einem großen oder mittelmäßigen Staate hat. Man hat Haupt- und Residenzstädte; Handelsstädte, die theils mitten im Lande, theils an der See liegen; Universitätsstädte; Bergstädte; Städte, wo Manufacturen und Fabriken getrieben werden; Städte, die sich fast lediglich vom Bierbrauen und Branntweinbrennen nähren, und dergleichen mehr. Eine jede Art dieser Städte erfordert eine besondere und mit ihrem Endzwecke übrein-

Digitized by Google

übereinstimmende Bauart. Also verlanget z. E. eine Haupt- und Residenzstadt große und kostbare Häuser, breite Straßen ꝛc. eine Universitätsstadt hingegen nur mittelmäßige, so mit vielen Stuben und Cammern zu Logirung der Studenten versehen sind. Endlich erfordern die Städte an und vor sich eine ganz andere Bauart als die Dörfer, und selbst die Bauernhäuser können in einem Lande nicht auf eine durchgehends gleiche Art gebauet werden. Wie ist es nun möglich, daß in einer allgemeinen Landes-Bauordnung über so vielerlei Gegenstände, die alle in ihrer Einrichtung von einander abgehen, eine Vorsehung und Anweisung geschehen könne, ohne in die allergrößte Weitläuftigkeit und Unordnung zu gerathen? In kleinen Ländern, wie unsere teutsche Reichsgrafschaften sind, kann eine allgemeine Bauordnung eher Statt finden, weil daselbst die oben gedachten Hindernisse nicht sonderlich im Wege stehen.

Diesem zufolge geschiehet es nicht ohne hinlänglichen Grund, wenn wir behaupten, daß sowohl eine jede große und ansehnliche, als mittelmäßige Stadt ihre eigene, nach ihren besondern Umständen eingerichtete, Bauordnung haben müsse. Was aber die Dörfer betrifft, so wird es allemahl genug seyn, wenn den sämmtlichen Dörfern eines jeden Creises, oder auch einer ganzen Provinz, eine Bauordnung vorgeschrieben wird, worinn zugleich wegen des Bauwesens der kleinen Landstädte das Nöthige verordnet werden kann. Es halten Einige mit gutem Grunde dafür, daß die allgemeinen Dorfordnungen, die sich auf die Dörfer ganzer Provinzen überhaupt beziehen, zu Erreichung des dabei vorgesetzten Zweckes nicht hinlänglich wären, sondern, daß billig ein jedes Dorf seine eigene Dorfordnung haben müßte. Wofern man nun dieses ins Werk setzen, und jedem Dorfe eine besondre Dorfordnung vorschreiben wollte: so könnte man derselben ganz füglich und leicht eine Bauordnung mit einverleiben, und in einem beson-

dern

Digitized by Google

dern Capitul die Dorfeinwohner anweisen, wie sie sich bei ihrem Bauwesen zu verhalten hätten.

In wohleingerichteten Staaten haben die Cammern ihre eigene Bauordnungen.

Bau-Policei. So vorzüglich auch die Stelle ist, welche das Bauwesen unter denen Gegenständen, womit sich die Policei zu beschäftigen hat, allerdings verdienet: so wird man dem ohngeachtet nicht viele Länder antreffen, wo die Policei ihre Aufmerksamkeit und Vorsorge auf diesen wichtigen Punct mit demjenigen Eifer verwendet, als es billig geschehen sollte. Man begnüget sich gemeiniglich daran, wenn man die Residenz-Haupt-Handels- und Universitätsstädte mit schönen Häusern auszieret, und in Ansehung des Aeusserlichen, und was die Ordnung, das schöne Ansehen, und die Zierde der Stadt betrifft, denen Bauenden Ziel, Maaß und Unterricht vorschreibet. An die kleinern Landstädte aber pflegt man sehr wenig, und an die Dörfer fast gar nicht, zu denken. Hier läßt man einen jeden bauen, wie man will, und siehet nicht darauf, ob schön, zierlich, ordentlich, dauerhaft und feuervest gebauet werde, oder nicht, wenn höchstens nur das unterste Stockwerk, oder wohl gar nur der Fuß des Hauses, ein paar Schuhe hoch, von Steinen aufgeführet wird. Man bekümmert sich noch weniger darum, ob die innerliche und wesentliche Einrichtung des Gebäudes mit der darinn zu treibenden Nahrung und Gewerbe übereinstimmet, oder dazu ungeschickt und unbequem ist; sondern man überläßt solches dem öfters hierinn ganz unerfahrnen Bauherrn, oder denen nicht viel klügern Maurern und Zimmerleuten, wodurch aber ersterm nachher in seiner Nahrung viele Hindernis, Schaden und Nachtheil zugezogen wird.

Es ist daher unumgänglich nöthig, daß die Policei mehr Aufmerksamkeit und Sorgfalt auf das Bauwesen im Lande habe, dasselbe besser dirigire, und alle dienliche Maaßregeln anwende, damit es zum Besten der

Digitized by Google

Einwohner und des Landes eingerichtet werde. Wir wollen daher die vornehmsten und hauptsächlichsten Maaßregeln, welche die Policei hierbei zu nehmen hat, vorstellen, und Erstlich das Bauwesen in den Städten, Zweytens aber dasjenige auf dem platten Lande oder in den Dörfern, betrachten.

In Ansehung der Städte, setzen wir uns hier allein die bürgerlichen und Nahrung oder Gewerbe treibenden Häuser zum Vorwurf; denn hierauf kommt es in den Städten am meisten an, wenn selbige in Flor und Aufnahme kommen sollen.

Die erste Policeiregel ist: daß es in einem Lande niemahls an recht tüchtigen und erfahrnen Baumeistern und Bauinspectoren, die das stadtwirthschaftliche Bauwesen vollkommen verstehen, fehlen müsse, welche den Bürgern, und Nahrung und Gewerbe treibenden Einwohnern, bei ihren vorzunehmenden Bauen, an Handen zu gehen, ihnen von der Situation und Einrichtung derer zu errichtenden Gebäude zuverläßige Plans und Zeichnungen, nach diesen aber von denen dazu erforderten Materialien und Kosten richtige Anschläge zu machen, auch mit den Entrepreneurs und Handwerkern bündige Contracte zu schließen, und endlich den vollführten Bau gehörig zu examiniren, im Stande sind. Eben so nöthig ist es auch, daß solche Bauverständige Leute vorhanden sind, welche sich zur Aufsicht über die Baue gebrauchen laßen, und dafür sorgen, daß dem Plan, Zeichnung und Anschlage in allem gemäß gebauet werde.

2) Es mus auch in keiner Stadt an genugsamen Bauhandwerksleuten mangeln. Die Policei mus daher fremde, tüchtige und erfahrne Meister und Gesellen durch Prämien in das Land zu ziehen suchen.

3) Die Policei mus alle mögliche Mittel anwenden, um denen Bauenden das Bauen leicht, bequem und wohlfeil zu machen. Sie mus demnach sorgen, daß die nöthigen Baumaterialien in der Nähe der Stadt

um

Digitized by Google

um einen billigen Preis zu bekommen seyn, und zu dem Ende die Forstöconomie wohl einrichten, und auf den Nachwuchs des Bauholzes mit allem Ernst und Fleiß bedacht seyn, auch die Anlegung der Ziegelhütten und Kalkbrennereien möglichst befördern, Sand- und Bruchsteine fleißig in der Gegend aufsuchen laßen. Sie mus Baumagazine anlegen, aus welchen man zu allen Zeiten mit den vornehmsten Baumaterialien um einen leidlichen Preis versehen werden, auch das nöthige Baugeräthe an Gerüsten, Kranen, Leitern, Karren u. d. gl. gegen einen geringen Zins zu den vorfallenden Bauen gelehnt bekommen kann. Sie mus vor der Stadt, oder in derselben an abgelegenen Orten, besondere Bauhöfe anlegen, um die Baumaterialien daselbst theils zurecht zu machen, theils niederzulegen. Denn die Verschüttung und Versperrung der Straßen, welche bei neuen Bauwerken geschiehet, ist ohnehin höchst unbequem, und gereichet einer Stadt zu keiner Zierde. Sie mus den Materialien nicht allein ein gewisses und beständiges Maaß und Gewicht, sondern auch einen gewissen Preis, um den sie verkauft werden sollen, setzen; denen sämmtlichen Bauhandwerkern und Tagelöhnern aber eine ordentliche Bautaxe vorschreiben, und ihnen darinnen ihren Lohn bestimmen, selbige auch ohne die geringste Nachsicht ernstlich bestrafen, wenn sie den Bauherrn übersetzen und vervortheilen. Sie muß die Verschleppung sowohl der alten als neuen Baumaterialien, als eine eigenmächtige und offenbare Dieberei, besonders denen Zimmerleuten und Tischlern, bey Verlust des Wochen- oder Tagelohns gänzlich untersagen. Sie mus durch diese Strafe auch die Arbeiter anstrengen, die ihnen gesetzten Arbeitsstunden ordentlich und richtig zu halten, damit der Bau nicht ohne Noth verzögert und der Aufwand vermehret werde. Endlich mus sie denen Bauherren wider diejenigen Baumeister und Handwerker, welche die Gebäude liederlich, untüchtig

Digitized by Google

und fehlerhaft aufgeführet haben, alle rechtliche Hülfe leisten, leztere nicht allein zu Ersetzung des Schadens anhalten, sondern auch nachdrücklich bestrafen. Es wäre zu wünschen, daß man, zu Verhütung solches landesverderblichen Uebels, die in Frankreich und Holland gemachte lobenswürdige Ordnung, daß nehmlich ein Baumeister dem Bauherrn sichere Bürgschaft für die Tüchtigkeit des übernommenen Baues auf gewisse Jahre bestellen mus, auch bei uns in Teutschland einführete.

Die vierte Regel begreift die Bauart selbst in sich, und verlanget, daß die Policei dafür sorge, damit die Gebäude tüchtig, dauerhaft, feuervest und zierlich, auch mit möglichster Erspahrung des Holzes, erbauet werden. Es ist zwar andem, daß die beste Tüchtigkeit und Dauerhaftigkeit der Gebäude darinnen bestehet, wenn sie von Grunde aus und ganz und gar massiv, es sey von gebrannten, Bruch- Feld- oder ungebrannten Kalksteinen, aufgebauet werden. Und eben die sehr lange Dauer solcher Gebäude machet auch, daß diese Bauart die wohlfeilste unter allen ist, wenn man sie mit der viel kürzern Dauer der hölzernen Gebäude, die überdies einer beständigen Reparatur unterworfen sind, in Vergleichung stellet. Allein einestheils fehlt es an vielen Orten an den nöthigen Steinen; und wann auch solche zu bekommen sind, so ist doch anderntheils bekannt, daß der Bau mit Steinen ungleich größere Kosten bei der ersten Anlage erfordert. Will nun die Policei ihren Endzweck erreichen, und die Bürger zur maßiven Bauart aufmuntern: so mus sie denen Bauenden mit Unterstützungen und Baubegnadigungen zu Hülfe kommen, welche mit dem Aufwand, den der Bauende zu machen hat, wohlproportionirt seyn. Wenn aber auch aus Noth die Gebäude von Holz gebauet werden müssen, so soll doch jeder Bauende schuldig seyn, eine Brandmauer, und, wo nicht das ganze unterste Stockwerk, wenigstens den Grund bis über die Erde, nach der Proportion der Höhe

Digitized by Google

Höhe und Schwere des Gebäudes, die der Grund zu tragen hat, von Steinen aufzuführen. Denn wenn nur die Schwellen auf die Erde, oder, wenn es weit kommt, nur auf einige Steine aufgeleget werden; so mus nothwendig die Schwere des Gebäudes die Schwellen nach und nach tiefer in den Erdboden hinunter drükken, da sie denn durch die natürliche Ausdünstung aus der Erde, und durch die Nässe vom Schnee und Regenwetter, verderben und in kurzer Zeit verfaulen, zumahl wenn solche nicht von dem allerbesten Kern der Kiefern oder von eichenem Holze genommen werden. Wenn nun die Schwelle angefault ist, so faulen auch die Zapfen von den Säulen auf der Schwelle, die Säulenzapfen ziehen sich oben aus den Rähmen, und endlich weichet gar die ganze Wand entweder oben, oder unten, nach der Seite aus; und da mus an vielen Orten in etlichen 20 Jahren schon wieder der Bau vorgenommen werden. Wenn aber die Brandmauern unterlaßen werden, und es entstehet in des Nachbars Hause Feuer, so ist so leicht an kein Retten zu gedenken, und es gehen gemeiniglich mehrere Häuser im Feuer auf; da hingegen ein zwischen zwo Brandmauern stehendes Haus bis auf den Grund abbrennen kann, ohne daß die nebenstehenden Häuser irgends darunter leiden. Wegen der Feuersgefahr müssen auch keine mit Schindeln oder Stroh gedeckten Dächer geduldet werden. Ueberdem ist ein Schindeldach nicht allein das allerschlechteste, indem es, wenn es auch so gut, als möglich, gemachet wird, den Schnee und Regen nicht abhält, sondern es ist auch sehr kostbar, indem es, wegen seiner geringen Dauerhaftigkeit, alle 10 bis 12 Jahre von neuem aufgeleget, und zu den Schindeln das allerbeßte Holz, so sich gut und gerade spaltet, in seinem beßten Wachstum abgeschlagen werden mus. Ganz unverantwortlich aber ist vollends, wenn man gestattet, daß in Häusern, die mit Schindeln oder Stroh gedeckt sind, die Schornsteine nicht über das

Digitized by Google

Dach hinausgeführet werden, sondern unter demselben auf dem Boden aufhören. Die Policei muß daher für die Brandsicherheit Sorge tragen. Wo eine Brandmauer in einer Küche gefertiget wird, worauf der Schornstein ruhet, mus alles von unten bis oben massiv aufgeführet, und keinesweges das Rähmstück von der Wand, oder ein Balken in der Mauer gelaßen und verblendet, sondern alles Holz ausgeschnitten werden. Der Mantel eines Küchenschornsteins über dem Heerd, mus, wenn es der Platz leiden will, mit gewölbten Bogen gemachet werden, und auf einem starken Pfeiler ruhen. Ist aber der Platz zu klein, und der Mantel nur mit einem Schurz von Holz zu fassen, so mus, ob solcher ohnedies seine gehörige Weite haben mus, dennoch entweder derselbe ausgehacket, und mit Lehm $1\frac{1}{2}$ Zoll stark überzogen, oder begipset werden. Eine ordinaire Feuerröhre soll im Lichten 14 Zoll breit, und 18 Zoll lang seyn. In einer Küche aber, worinn öfters und großes Feuer gehalten wird, ist die Röhre nach Beschaffenheit des Feuers größer zu machen, auch auf die Nebenfeuer zu sehen, welche in den Küchenschornstein eingeführet werden, so daß demselben nicht nur für das Feuer auf dem Heerde, sondern auch für die Nebenfeuer, die erforderte Weite, auch da wo die Röhre am engsten zu ziehen ist, gegeben werde; nehmlich auf das Heerdfeuer ein- bis zweimahl so weit, als 14 Zoll breit und 18 Zoll lang ausmachen, und für jedes Nebenfeuer noch besonders eine Weite von 14 Zoll lang, 9 Zoll breit oder 126 Quadratzoll. Hinter denen Oefen mus keine hölzerne Wand Statt finden, sondern eine Brandmauer, von einem Stein stark, so hoch als die Stube ist, gefertiget werden. Bei Anlegung der Camine mus in den untersten Etagen keine Schwelle unter den Heerd gelitten, sondern, wo die Caminmauer anfängt, solche ausgeschnitten werden; wie denn die Unterlagen der Fußbretter selbst nicht bis zum Camin sich erstrecken müssen, sondern

Digitized by Google

sondern es ist vor denselben wenigstens 1 Elle breit zu pflastern. Bei den Caminen in den obern Etagen, wenn darinn der Heerd so niedrig, als der Fußboden, oder auch höher, als derselbe, angeleget werden soll, müssen die Balken, bis so weit sich das Pflaster erstrekken soll, ausgeschnitten und vertrumpfet, und der Heerd des Camins, falls solcher nicht schon auf einer Mauer ruhet, zwischen den Balken und in gleicher Höhe des Fußbodens gewölbet, und keine Schwelle oder Balken hinter dem Heerd beibehalten, sondern ausgeschnitten, und überall bei Fertigung der Camine, Brandmauern und Feuerröhren, die Regel beobachtet werden, daß der Zimmermann dem Maurer weichen müsse. Hölzerne Schornsteine sind gar nicht zu dulden, die steinernen aber müssen über das Dach hinausgeführet werden.

6. Instruction, wie die Maurer und Zimmerleute bey Erbauung der Häuser, ratione der Brandsicherheit, sich zu verhalten, und was sie dabei zu observiren haben, d. 14 Apr. 1750, in der Samml. schlesischer Ordnungen.

Die Schönheit und Zierlichkeit der Häuser kommt vornehmlich darauf an, daß sie nach der Schnur fein gerade und nach der Symmetrie gebauet, auch allesammt auf einerlei Art angestrichen werden. Auch hierinn kann die Policei denen Bauenden Gesetze vorschreiben; nur mus sie durch dergleichen gesetzliche Vorschriften die Kosten der Bauenden nicht ohne Noth vermehren.

Endlich mus, nach der fünften Regel, die Policei alle dienliche Mittel anwenden, damit alles dasjenige, was sie zum Nutzen und Besten des gemeinen Wesens, sowohl denen Bauherren, als auch den Baumeistern und Bauhandwerkern, vorzuschreiben, für gut findet, auch von selbigen auf das genaueste bewerkstelliget werde. Es mus daher in einer jeden ansehnlichen Stadt eine aus geschickten und im Bauwesen erfahrnen Gliedern bestehende Baucommißion oder Bauamt bestellet seyn, so das Bauwesen in der Stadt besorget und dirigiret. Zuweilen ist bei diesem Collegio in Bau- und

Digitized by Google

Servitutsachen die erste Instanz. In den kleinen Landstädten aber hat gemeiniglich einer von den Magistratspersonen das Baudepartement. Die Policei hat alle Ursache, ihre Aufmerksamkeit und Vorsorge auf sie eben sowohl, wie auf die mittelmäßigen und großen Städte, zu richten. Es mus keinem in der Stadt erlaubt seyn, ohne vorhergegangene Besichtigung der Baucommission, weder ein altes Haus abzubrechen, noch ein neues aufzuführen; und ehe lezteres angefangen wird, muß der Grundriß vorher eingegeben oder eingesandt werden.

Wir kommen nunmehr auf das Bauwesen auf dem Lande. Es ist dasselbe ein eben so würdiger Gegenstand der Policei, als das in den Städten. Wir können dabei eben diejenigen Regeln zum Grunde setzen, nach welchen in dem vorhergehenden die Baupolicei bei den Städten abgehandelt worden.

Wenn nach der ersten Regel, S. 690 nur in einer jeden Creisstadt ein tüchtiger und erfahrner Baumeister oder Bauinspector bestellet wird, so ist solches hinreichend genug, um denen bauenden Unterthanen auf dem Lande hierunter mit gutem Rath, Anweisung und Vorschrift beizustehen. Es wird aber allerdings erfordert, daß ein solcher Creisbaumeister in der Landwirthschaft nicht unerfahren sey, die ökonomische Civilbaukunst aber vollkommen verstehe.

Es scheint zwar, daß es auf dem Lande an genugsamen Bauhandwerksleuten nicht mangele, und also die zweite Regel ziemlich beobachtet werde. Allein, wenn man die Geschicklichkeit der Landzimmerleute und Maurer untersuchet, so wird man wahrnehmen, daß sie größtentheils elende Pfuscher seyn, daher sie auch an den wenigsten Orten zunftmäßig sind. Es müssen daher keine andere Zimmerleute und Maurer in den Dörfern geduldet werden, als solche, welche die Zunft in der Stadt ordentlich gewonnen, und wegen ihrer Geschicklichkeit hinlängliche Proben abgelegt haben; und nur allein diesen

Digitized by Google

diesen muß erlaubt seyn, Jungen auszulehren und Gesellen zu halten.

Die Beobachtung der dritten Regel, daß nehmlich die Policei alle Mittel anwenden müsse, denen Bauenden das Bauen leicht, bequem und wohlfeil zu machen, ist sonderlich bei dem Bauwesen auf dem Lande nöthig. Viele Dörfer haben ihre eigene kleine Waldungen. Die Policei darf nur darauf sehen, daß solche forstmäßig behandelt werden, so kann auch aus selbigen manches Stück Holz zum Bauen erhalten werden. Besondere Baumagazine laßen sich zwar in den Dörfern nicht wohl anlegen; man hat aber andere Mittel, um denen Unterthanen einen beständigen Vorrath, wenigstens an Bauholz, zu verschaffen. Man halte die Dorfeinwohner nur dahin an, daß ein jeder 3 Stück Bauholz zur bequemen Zeit anfahre, und selbige allezeit in Vorrath halte; wozu sodenn ein vor Feuersgefahr sicherer Platz auszusuchen, und auf demselben das Bauholz von der Erde etwas erhöhet hinzulegen, und vor die Fäulung mit einem Schauer zuzudecken und wohl zu verwahren ist. Es wird auf solche Art das Holz bedürfenden Falls gleich bei der Hand seyn; und wenn selbiges nicht zureichend ist, kann das fehlende aus den benachbarten Dörfern genommen werden.

S. Erneuerte und verbesserte Dorfordnung des Königreichs Preussen, v. 22. Sept. 1751, §. 31. in Corp Const. March. Th. I. S. 147, f. ingleichen Dorfordnung für die Provinz Litthauen und die dazu gehörigen Aemter, v. 22. Nov. 1754, §. 45. eb. das. S. 1139, f.

Es muß veranstaltet werden, daß die Anfuhre des Bauholzes, nach den Umständen und der Lage des Dorfes, entweder von der ganzen Dorfschaft, oder von einigen Dorfschaften zusammen, welche darinnen eine Art einer Societät ausmachen, nach einer egalen Repartition, niemahls aber von einem Neuanbauenden besonders, geschehe, weil lezteres eine große Beschwerde für den Bauenden, ersteres aber eine Erleichterung ist, die

Digitized by Google

jedem Wirthe zu statten kommt, so bald er in die Nothwendigkeit geräth, seine Gebäude neu zu bauen. Auf gleiche Art mus auch das Stroh oder Rohr zum Dache eines Gebäudes von der ganzen Dorfschaft, oder von einigen Dorfschaften gemeinschaftlich, ohne Ausnahme eines Wirthes, so vom Ackerbau Profession macht, zusammengebracht werden. Das Klicken und Lehmstaaken, auch die dazu benöthigten Lehmfuhren können allemahl nur von einer Dorfschaft besonders, in welcher der Bau errichtet wird, geschehen.

S. Haushaltungs- und Wirthschaftsreglement für die Aemter des Herzogthums Pommern, v. 1 Mai 1752. General. § 17. 18. in Corp. Const. March. T. I. S. 299, f. Obige preußische Dorfordn. §. 46. nach welcher letztern sich die Unterthanen auch mit gewissen von den Beamten, nach jeden Orts Umständen determinirten Gebunden Stroh zu Hülfe kommen sollen.

Endlich erfordert es nicht allein die Billigkeit, sondern auch die Wohlfahrt des Landes selbst, daß denen Unterthanen, welche einen großen Bau unternehmen müssen, nach Proportion desselben, etwas Bauholz forstfrei aus den herrschaftlichen Forsten abgegeben werde.

Nach der vierten Regel, S. 692 sollen die Gebäude tüchtig, dauerhaft und feuervest, auch mit möglichster Erspahrung des Holzes, erbauet werden. Es wäre zu wünschen, daß alle Landleute ihre Gebäude massiv bauen könnten; da aber der Mangel an Steinen solches an den meisten Orten unmöglich machet, so sollte wenigstens in solchen Gegenden, wo Bruch- oder Feldsteine vorhanden, schlechterdings mit Steinen zu bauen anbefohlen werden. Wo aber die Steine in der benöthigten Menge nicht zu haben, ist doch allemahl der Grund oder das Parterre bis zum ersten Stockwerk von Steinen zu erbauen. An denen Orten, wo starker Boden und der Lehm nicht weit anzufahren ist, mus man die Unterthanen aufzumuntern und anzureizen suchen, daß sie ihre Häuser von Lehm oder sogenannten Wellerwänden aufführen. Es ist dieses die nutzbarlichste, dauerhafteste und wohlfeilste Bauart für Bauerhäuser. S. Bauernhaus.

Zur

Digitized by Google

Zur fünften Regel kann angenommen werden, daß man die zuweilen sich allzu weit erstreckende Baulust der Landwirthe einschränken, und nicht zugeben mus, daß selbige weder allzu große und kostbare Wohnhäuser erbauen, noch auch ihre Höfe mit allzu vielen Gebäuden ohne Noth beschweren. Ich werde auch hiervon unter dem Art. Bauernhaus zu handeln Gelegenheit finden.

Diejenigen Dörfer, in welchen die Bauernhöfe einzeln und von einander abgesondert liegen, haben vor andern, wo die Häuser nahe an einander gebauet sind, in Ansehung des Bauwesens einen großen Vorzug. In erstern hat ein Bauer mehr Freiheit, Raum und Gelegenheit, seine Wohn- und Wirthschaftsgebäude, so wie es der Vorschrift der Policei und den Regeln der Landwirthschaft gemäß ist, zu bauen, da er hingegen in leztern von den Nachbaren öfters sehr eingeschränkt und gehindert wird; mithin wird in diesen Dörfern auch die Policei bei ihren Maaßregeln allemahl mehrere Schwierigkeit finden, als in jenen. Unterdessen mus in dergleichen Dörfern die Policei alles veranstallten, was nur immer möglich ist. Wenn es in einem solchen Dorfe die Lage leidet, so mus sie bei vorfallenden Bauen, es sey, daß neue Gebäude angeleget, oder, statt der alten, neue gebauet werden, bei beiden darauf sehen, daß die Hoflagen nicht allzunahe an einander kommen, sondern allezeit zwischen zwei Höfen ein guter Baumgarten angeleget werde, damit bei entstehender Feuersgefahr die Flamme nicht gleich überhand nehmen, und von Hof zu Hof um sich greifen könne, vielmehr durch die dazwischen befindlichen Obstgärten abgehalten werde; welche auch zugleich, wenn die Bäume eine ziemliche Höhe erreichet, die Gebäude für Sturmwinde merklich decken. Wie denn auch, wenn die alten Hofgebäude zu nahe an dem andern Bauernhofe stehen, bei deren Wiedererbauung das neue Gebäude nicht auf der alten Stelle zu errichten, sondern vielmehr an einem andern convenablen Orte, wenn auch gleich dem

Digitized by Google

dem Garten dadurch etwas abgehen mögte, anzulegen ist.

S. Pommerisches Haushaltungs- und Wirthschaftsreglement, General. §. 10.

Nach der sechsten und lezten Regel müssen auch auf dem Lande solche Anstalten gemacht werden, damit den Vorschriften und Verordnungen der Policei auf das genaueste nachgelebet werde. Bei den landesherrlichen Amtsdörfern haben gemeiniglich die Beamte die Aufsicht darüber; und die Departementsräthe von der Cammer, ingleichen die Baumeister, Bauinspectores und Landbaumeister, müssen, bei ihren jährlich etlichemahl vorzunehmenden Bereisungen der Aemter, mit darauf sehen, und untersuchen, ob alles und jedes denen Verordnungen gemäß befolget und veranstaltet werde. Auch würde dieses eine der vornehmsten Verrichtungen eines Wirthschaftsaufsehers seyn, wenn dergleichen besonders bestellet werden. Keinem Bauer mus erlaubt seyn, eher ein Gebäude aufzurichten, bis der Beamte, oder wem sonst die Aufsicht über das Landbauwesen aufgetragen ist, ihm die Baustelle dazu vorhero angewiesen hat. Dieser aber mus dafür stehen, wenn der Bauordnung zuwider gehandelt wird. Und damit die Unterthanen derselben desto eher und williger nachleben, müssen nur denenjenigen, welche nach der Vorschrift bauen, Bauvergütungen accordiret, die Uebertreter hingegen nachdrücklich gestrafet, oder ihnen das Bauen so lange, bis sie sich, denen landesherrlichen Verordnungen fügen zu wollen, anerklärt haben, untersaget, auch ihnen nicht eher das geringste Bauholz angewiesen oder verabfolget werden.

Bau-Rechnung. Bei dem Cameralbauwesen werden die Baurechnungen ganz anders eingerichtet, als bei Privatbauen. Eine Privatperson wird allzeit wohl thun, wenn sie, nach der Meinung des Hrn. Hofr. Zinken, in seinen landwirthschaftl. Bauanmerkungen, im VII B. der Leipz. Samml. S. 76, fgg. nicht allein alle diejenigen

Digitized by Google

diejenigen Baumaterialien und Arbeiten, so für baares Geld angeschaffet werden müssen, sondern auch diejenigen, so aus dem Gute selbst, und also umsonst erlanget werden können, z. E. das Bauholz, die Frohndienste der Unterthanen, ja selbst die Arbeit, so durch das eigene Gesinde und durch eigene Pferde verrichtet wird, in Rechnung bringet; indem doch die selbst gewonnenen Materialien und Frohndienste zur Einnahme des Gutes gehören, und ihren Werth haben, das eigene Gesinde und Anspann aber Kost, Lohn und Futter kostet, unterdessen aber zur Wirthschaft nicht gebrauchet werden kann, sondern hier bei dem Bane angewendet, dazu auch die Materialien consumiret werden. Es will gedachter Hr. Zink sogar die Interessen von dem eigenen Gelde und Vermögen, so in den Bau verwendet worden, so lange als es an Nutzungen von dem Gebäude nicht wieder herausgekommen, weil es wirklich verloren gienge, in der Ausgabe nicht vergessen haben.

In einer Cameralbaurechnung hingegen pflege nichts in Ausgabe gebracht zu werden, als wofür baar Geld ausgegeben worden. Sind die Frohndienste zu Gelde angeschlagen, und keine dergleichen, oder nicht hinlänglich genug, zum landesherrlichen Bau reserviret worden: so wird denen Unterthanen für die benöthigten Dienstage das Dienstgeld erlaßen, und dieses sodenn in der Baurechnung in Ausgabe gebracht. Um nun zu zeigen, wie eine Cameralbaurechnung eingerichtet und angefertiget werde, wollen wir ein Schema darzu, nach dem preußischen Fuße,

S. Königl. Preußisches Bau- und Landvermessungsreglement für die Königl. Krieges- und Domainencammern und derselben Baubediente und Landmesser in Schlesien, d. 20 Jan. 1742. Beylage C. in der Samml. schlesischer Ordnungen auf dieses Jahr, S. 135, flg.

hier einrücken, indem man wohl schwerlich ein ordentlicheres Formular antreffen wird.

Rechnung

Digitized by Google

Rechnung
über
Einnahme und Ausgabe
der
Landbaugelder
im königl. preußischen Amte N. N.

von 17—.
Trinitatis
bis 17—.

geführt
von
N. N.

Nachweisung
von denen etatsmäßigen Landbauen im Amte N. N.
von Trinitatis 17—. bis dahin 17—.

	Rthlr.	Sgr.	Den.
1. Zu Erbauung eines Wohnhauses auf dem Vorwerk N. N.	939	—	—
2. Zu Erbauung eines neuen Viehstalles auf dem Vorwerk N. N.	800	—	—
3. Zu Anfertigung eines neuen Brunnens bei dem Vorwerk N. N.	60	—	—
Summa	1799	—	—

Einnahme-

Digitized by Google

Einnahmegeld aus der königlichen Landrentei zu denen etatsmäßigen Bauen.

No. der Belege.		Rlr.	Sgr	Den.	Rthlr.	Sgr.	Den.
	1. Zu dem N. neuen Vorwerkshause.						
1	Laut Verordnung vom 10 Dec. 1748	200	—	—			
2	— — — 20 Jan. 1749	300	—	—			
3	— — — 10 Mart. —	439	—	—			
					939	—	—
	2. Zu dem neuen Stall bei dem Vorwerk N.						
4	Vermöge Verordnung vom 10 Dec. 1748	200	—	—			
5	— — — — 20 Jan. 1749	300	—	—			
6	— — — — 10 Mart. —	300	—	—			
					800	—	—
	3. Zu dem neuen Brunnen bei dem Vorwerk N.						
7	Laut Verordnung vom 20 Jan. 1748	—	—	—	60	—	—
	Summa	—	—	—	1799	—	—

Einnahme-

Digitized by Google

Einnahmegeld aus der königlichen Landrentei zu extraordinairen Bauen.

No. der Beläge.		Rthlr.	Sgr.	Den.	Rthlr.	Sgr.	Den.
	4. Zu Erbauung des vom Sturmwinde eingerissenen Schafstalles bei dem Vorwerk N.						
8	Nach der Verordnung vom — — — — — —	100	—	—			
9	— — — — — — — —	250	—	—			
					350	—	—
	5. Zu der vom Eisgange ruinirten und wieder anzurichtenden N. Brücke.						
10	Laut Verordnung vom — — — — — —	—	—	—	100	—	—
	Summa	—	—	—	450	—	—
	Hierzu die etatsmäßigen Baugelder pag. 703	—	—	—	1799	—	—
	Summa aus der königl. Landrentei	—	—	—	2249	—	—

Einnahme-

Digitized by Google

No. der Beylage.	Einnahmegeld für verkaufte Baumaterialien, alte Baugeräthe, Spähne, Abgänge, und altes Holz.	Rtl.	Sgr.	Dr.	Rthlr.	Sgr.	Dr.
	1. Bei Erbauung des Wohnhauses auf dem Vorwerk N.						
11	Vermöge der auf das Licitations-Protocoll erfolgten Resolution vom — — — für Spähne und unbrauchbare Abgänge	15	—	—	—	—	—
12	Nach dem auf das Licitationsprotocoll erfolgten Resoluto vom — — — für unbrauchbare Bau-Materialien	10	—	—			
		—	—	—	25	—	—
	2. Bei Erbauung des Viehstalles auf dem Vorwerk N.						
13	Weil dieser Bau verdungen, und deshalb beim Entrepisecontract darauf reflectiret, und so viel weniger accordiret worden, laut Extracts vom erwähnten Contract; nichts	—	—	—	—	—	—
	3. Bei dem Bau des Brunneus auf dem Vorwerk N.						
14	Vermöge Attests vom Amte, nichts, weil die angeschafften Materialien verbraucht.	—	—	—	—	—	—
	4. Bei dem Bau des Schafstalles auf dem Vorwerk N.						
15	Laut der auf das Licitationsprotocoll ergangenen Resolution vom — — — für alt Holz, Spähne und unbrauchbare Abgänge	—	—	—	19	—	—
	5. Bei Reparirung der N. Brücke.						
16	Nach dem Amtsattest vom — — — nichts, weil nur, soviel nöthig gewesen, angeschafft	—	—	—	—	—	—
	Summa für Spähne ꝛc.	—	—	—	35	—	—
	Hierzu die Einnahme aus der königl. Landrentei pag. 704	—	—	—	2249	—	—
	Summa aller Einnahme-	—	—	—	2284	—	—

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Ausgabegeld
zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N.

Rtl.	Sg.	Den.	An Materialien und Fuhrlohn.	Rtl.	Sg.	Dr
			1. Für Holz.			
—	—	—	Nichts, weil solches aus dem Amtsforste frei gegeben worden - - -	—	—	—
105	8	—	Fuhrlohn dem N. vermöge Contracts für sämmtliche Holzfuhren - -	100	—	—
			2. Für Steine.			
—	—	—	a) Für Feldsteine nichts, da selbige auf den Amtsfeldern vorhanden gewesen -	—	—	—
4	18	$11\frac{1}{4}$	Fuhrlohn dem N. vermöge attestirt- und quittirten Contracts - - -	4	18	—
178	18	$2\frac{2}{2}\frac{2}{4}$	b) Für Mauerziegel. Laut Quittung vom — — — dem N. für 44000 Steine, à 4 Rthlr. - - 176 — —			
11	4	$10\frac{1}{2}$	Fuhrlohn davon, laut Quittung, vom — — dem N. - 11 — —	187	—	—
42	15	—	c) Für Dachziegel. Dem N. laut Quittung vom — — — 42 15 —			
1	12	6	Fuhrlohn demselben, laut Quittung vom — — — - - 1 12 6	43	27	6
2	10	—	c) Für Hohlziegel. Dem N. für die überlaßene 70 Stück, laut Quittung vom — — - - - 2 10 —			
—	—	9	Fuhrlohn demselben, nach eben solcher Quittung - - — — 9	2	10	9
45	28	$3\frac{6}{10}\frac{3}{0}$	Latus - - - - - -	—	—	—

Digitized by Google

Gegen

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. Dr.	Gegen den Anschlag Plus. Rtl. Sg. D.	Minus. Rtl. Sg. Dr.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belage.
— — —	— — —	— — —		
100 — —	— — —	5 8 —	Weil beim Entrepriscontract soviel weniger behandelt.	17
— — —	— — —	— — —		
— — —	— — —	— — 11 1/4	Simil. - - - - -	18
			Da einige alte Steine noch verbrauchet, und die angeschlagenen neuen Steine nicht erforderlich gewesen.	
— — —	— — —	2 18 2 2/4	- - - - - - -	19
— — —	— — —	— 4 10 1/2	Aus gleicher Ursache -	20
— — —	— — —	— — —	- - - - - - - -	21
— — —	— — —	— — —	- - - - - - - -	22
— — —	— — —	— — —	- - - - - - - -	23
237 26 3				
337 26 3	— — —	8 2 61/100		—

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Ausgabegeld
zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N.

Für Materialien und Fuhrlohn.	Rthlr.	Sgr.	Den.	Rl.	Sg.	D.
Transport	345	28	$3\frac{61}{100}$	—	—	—
3. Für Kalk.						
Dem N. für gelieferte 53 Malter Kalk, laut Quittung vom	58	9	—	58	9	—
Dem Fuhrmann N. laut Quittung vom an Fuhrlohn	26	15	—	25	—	—
4. Für Gips.						
Zu Anschaffung 4 Centner Gips, und solchen anzufahren; darauf ist bezahlt dem Lieferanten N. laut quittirten Dingezettel vom	1	28	—	—	—	—
5. Für Mauersand.						
Dem N. ist, laut quittirten Dingezettel vom für sämmtlich übernommene und prästirte Sandfuhren bezahlet	3	29	3	—	—	—
6. Für Lehm.						
Dem erwähnten N. für gleichfalls übernommene und verrichtete Lehmfuhren, laut quittirten Dingezettel,	5	27	$7\frac{22}{177}$	—	—	—
7. Für Rohr.						
Dem N. für gelieferte 30 Bund, laut dem vom Maurer extradirten Attest und darunter befindlichen Quittung,	1	20	—	—	—	—
8. Für Stroh.						
Dem N. für 189 Bund Stroh, à 1 Sgr.	6	9	8	—	—	—
Latus	450	16	$10\frac{427}{708}$			

Gegen

Digitized by Google

Ist ausgegeben: Rthl. Sg. D.	Gegen den Anschlag. Plus. Rtl. Sg. D.	Minus. Rtl. Sg. Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beylage.
337 26 3	— — —	8 2 $\frac{63}{100}$		
— — —	— — —	— — —	- - - -	24
83 9 —	— — —	1 15 —	Indem soviel weniger behandelt.	25
1 25 —	— — —	— — —	Simil. - - -	26
3 29 3	— — —	— — —	- - - -	27
5 25 —	— — —	— 2 $7\frac{22}{75}$	Weil nach der Behandlung nicht mehr bezahlt.	28
2 — —	— 10 —	— — —	Indem 5 Bund Rohr mehr nöthig gewesen.	29
6 9 —	— — —	— — 8 $\frac{4}{5}$	Weil das angeschlagene Stroh nicht völlig verbrauchet.	30
441 3 6	— 10 —	9 23 $4\frac{627}{700}$		

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr.	Sg.	Den.	Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N. Für Material und Fuhrlohn.	Rtl.	Sgr.	Den.
450	16	$10\frac{697}{700}$	Transport	—	—	—
			9. Für Drath und Nägel.			
4	—	—	Für Drath.			
			Dem N. ist, laut Quittung vom — bezahlet	4	—	—
8	10	—	Für Rohrnägel.			
			Dem . . ist laut Quittung vom — — bezahlet	8	10	—
10	12	6	Für Lattspiecker.			
			Dem N. für gelieferte 60 Schock à 5 Sgr. laut Quittung vom — — bezahlet	10	—	—
2	17	—	Für ganze Brettnägel.			
			Laut Quittung erwähnten N. vom — für 21 Schock, à $3\frac{1}{2}$ Sgr,	2	13	6
—	13	—	Für halbe Brettspiecker.			
			Dem N laut obiger Quittung vom — für $6\frac{1}{2}$ Schock	—	13	—
1	4	—	10. Für Farbezeug.			
			Dem N. für sämmtlich erforderlich gewesenes Farbezeug, laut Verdingezettel und Quittung	—	—	—
10	—	$9\frac{87}{700}$	11. Für Baugeräthe.			
			Dem N. für gelieferte 3 neue Karren, à 15 Sgr.	1	15	—
			Dem N. für gelieferte Rüststricke	1	15	—
			Dem N. wegen gelieferter Schaufeln	—	15	—
487	14	$1\frac{3}{21}$	Summa			

Gegen

Digitized by Google

Ist ausgegeben: Rthl.	Sg.	D.	Gegen den Anschlag Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sgr.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belage.
441	3	6	—	10	—	9	23	$4\frac{697}{700}$		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - -	31
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - -	32
—	—	—	—	—	—	—	12	6	Weil wegen Güte der Nägel nicht viel Abgang oder Bruch gewesen.	33
—	—	—	—	—	—	—	3	6	Simil. - - -	34
25	6	6	—	—	—	—	—	—	- - - - -	
1	4	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - -	35
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - -	36
—	—	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - -	37
3	15	—	—	—	—	6	15	$8\frac{687}{700}$	Da wegen Vorrath von vorigen Bauen nicht mehr angeschaffet werden dürfen.	38
470	29	—	—	10	—	16	25	$1\frac{3}{21}$	Von diesen abgezogen	
						—	10	—	Plus, bleibt	
						16	15	$1\frac{3}{21}$	Minus.	

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:			Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N.			
Rthr	Sgr.	Den.	Für Arbeitslohn.	Rth.	Sgr.	Den.
71	23	$5\frac{1}{2}\frac{1}{2}$	1. Für Zimmerarbeit. Dem Zimmermann N. vermöge Contracts und dabei befindlichen Attests, auch Quittung vom — — —, für sämmtlich verrichtete Zimmerarbeit	—	—	—
33	6	—	2. Für Brettschneiderarbeit. Dem N. für sämmtliches zu diesem Bau nach dem Contract geschnittenes Holz, laut des darunter befindlichen Attests und Quittung vom —	—	—	—
94	12	$9\frac{3}{4}$	3. Für Maurerarbeit. Dem Mauermeister N. für sämmtliche im approbirten Contract specificirte, auch nach dem dabei befindlichen Attest verrichtete Maurerarbeit - -	—	—	—
3	11	8	4. Für Steinsetzerarbeit. Dem Steinsetzer N. laut attestirten Verdingezettels und Quittung vom — — —, für die angefertigten Steinpflaster - - - - - - - -	—	—	—
54	14	—	5. Für Tischlerarbeit. Dem Tischler N. für sämmtliche im approbirten Contract nachgewiesene auch nach dem Attest verrichtete Tischlerarbeit, laut darunter befindlichen Quittungen - - - - -	—	—	—
257	7	$11\frac{2}{4}$	Latus.			

Digitized by Google

Ist ausgegeben: Rtl. Sg. D.	Gegen den Anschlag: Plus. Rt. Sg. D.	Minus. Rtl. Sg. Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beylage.
70 — —	— — —	1 23 $5\frac{12}{24}$	Weil durch die Behandlung so viel erspahret worden.	39
33 — —	— — —	6 —	Weil nach der Vermessung des verbaueten Zimmerholzes sich gefunden, daß 29 Ellen weniger in den Bau gekommen, als mit dem Zimmermann bedungen.	40
94 — —	— — —	12 9 $\frac{3}{4}$	Simil. wegen 60 Cubicfuß weniger angefertigter Mauer in dem Keller.	41
3 10 —	— — —	1 8	Simil. weil 5 Quadratellen weniger gepflastert worden.	42
54 — —	— — —	14 —	Weil nach der Behandlung soviel erspahret worden.	43
254 10 —	— — —	2 27 $11\frac{3}{24}$		

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rtl.	Sgr.	Den.	Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N. An Arbeitslohn.	Rtl.	Sgr.	Den.
257	7	11 1/2	Transport - - - - - - -	—	—	—
20	16	—	6. Für Glaserarbeit. Dem Glaser N. für sämmtliche nach seinem Contract übernommene und verrichtete Arbeit, laut darunter befindlichen Attests und Quittung, vom ---, - - - - - - -	—	—	—
36	8	9	7. Für Schlösserarbeit. Dem Schlosser N. wegen der laut Contracts verrichteten Arbeit und Quittung vom ---, - - -	—	—	—
13	8	—	8. Für Schmiedearbeit. Dem Schmiede N. laut attestirten Contracts und darunter befindlichen Quittung vom --- für sämmtliche Schmiedearbeit - - - -	—	—	—
33	18	—	9. Für Töpferarbeit. Dem Töpfer N. vermöge attestirten Contracts und dabei befindlichen Quittung vom ---, für die verrichtete Ofensetzung - - - -	—	—	—
360	28	8 1/2	Latus	—	—	—

Digitized by Google

Gegen

Ist ausgegeben:			Gegen den Anschlag: Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beylage.
Rthl.	Sg.	D.	Rtl.	Sg.	D.	Rtl.	Sg.	Den.		
354	10	—	—	—	—	2	27	$11\frac{2}{7}$		
20	16	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - - -	44
36	—	—	—	—	—	—	8	9	Weil so viel weniger behandelt.	45
13	8	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - - -	46
33	18	—	—	—	—	—	—	—	- - - - - - - -	47
357	22	—	—	—	—	3	6	$8\frac{2}{7}$		

Digitized by Google

Ausgabe-

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rtl.	Sgr.	Den.	Ausgabegeld zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N. An Arbeitslohn.	Rtl.	Sgr.	Den.
360	28	8 2/12	Transport - - - - - - -	—	—	—
2	23	4	10. Für Lehmerarbeit. Dem N. für sämmtliche verrichtete Lehmerarbeit, laut attestirt- und quittirten Contracts - - - - -	—	—	—
19	27	—	11. Für Mahlerarbeit. Dem Mahler N. wegen der nach seinem Contract übernommenen, und auch nach dem darüber erfolgten Attest verrichteten Mahlerarbeit, laut Quittung vom - - - - -	—	—	—
6	18	—	12. Denen Tagelöhnern. Dem N. und N. für Ausgrabung der Keller ꝛc. laut assignirt- und quittirten Verdingezettel, - - - - -	—	—	—
412	7	2/12	Latus.	—	—	—

Digitized by Google

Gegen

Ist ausgegeben:			Gegen den Anschlag Plus.			Minus.			Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beylage.
Rthl.	Sg.	D.	Rth.	Sg.	D.	Rl.	Sg.	Den.		
357	22	—	—	—	—	3	6	$8\frac{2}{7}$		
2	—	—	—	—	—	—	23	4	Da nach dem Contract soviel weniger gegeben worden.	48
19	—	—	—	—	—	—	27	—	Simil.	49
6	18	—	—	—	—	—	—	—		50
407	10	—	—	—	—	4	27	$2\frac{2}{7}$		

Ausgabe-

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Ausgabegeld
zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N.

Rthl.	Sgr.	Den.	An Arbeitslohn.	Rthl.	Sgr.	Den.
412	7	$2\frac{2}{5}$	Transport - - - - - - -	—	—	—
30	—	—	13. An Diäten ꝛc. Dem Conducteur N. laut Assignation und Quittung vom - - -, für 20 Tage im Monath N. à 12 Gr.	10	—	—
			Demselben, nach der Assignation und Quittung vom - - -, für 31 Tage im Monath N. - - - - -	15	15	—
			Demselben, laut Assignation und Quittung vom - - -, für 6 Tage im Monath N. - - - - - - -	3	—	—
442	7	$2\frac{2}{5}$	Summa an Arbeitslohn.	—	—	—
			Hierzu			
487	14	$1\frac{3}{5}$	Für Materialien und Fuhrlohn p. 710	—	—	—
929	21	1 $\frac{1}{5}$	Summa - - - - - - - - -	—	—	—
			Ferner			
9	8	$10\frac{4}{5}$	Dem Rechnungsführer an geordnetem Douceur à 1 pro Cent, also von der Ausgabe der 906 Rthlr. 24 Sgr. — Den. - - - - - - - - -	—	—	—
939	—	—	Summa aller Ausgabe zu diesem Bau	—	—	—
Rtl.	Sgr.	Pf.	oder nach brandenburgischem Gelde	—	—	—
939	—	—				

Gegen

Digitized by Google

Ist ausgegeben. Rtl.	Sg.	D.	Gegen den Anschlag Plus. Rtl.	Sg.	D.	Minus. Rtl.	Sg.	Den,	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beylage.
407	10	—	—	—	—	4	27	2⅔		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . . . .	51
—	—	—	—	—	—	—	—	—	. . . . .	52
28	15	—	—	—	—	1	15	—	Weil der Conducteur nicht die völlige Zeit, worauf im Anschlage reflectiret, gegenwärtig gewesen.	53
435	25	—	—	—	—	6	12	2⅔		
470	29	—	—	—	—	16	15	1⅔		
906	24	—	—	—	—	22	27	1⅓		
9	2	—	—	—	—	—	6	10⅔	. . . . .	54
915	26	—	—	—	—	23	4	—	Wenn nun zu diesem Rl. G. Pf. aus vorstehenden Ursachen entstandenen Minus der ; ; ; 23 3 2⅔	
Rtl.	Gr.	Pf.				Rt	Gr	Pf.	zugenommen werden, die für Spähne ꝛc. eingegangene pag. 705 — 25 —	
915	20	9⅓	—	—	—	23	3	2⅔	So ist Minus ; ; 48 3 2⅔	
									Und dieser Bau kostet gegen des Anschlags-Quantum der ; ; 939 — —	
									nach Abzug obiger ; 48 3 2⅔	
									der königlichen Casse eigentlich nur ; 890 20 9⅓	

Digitized by Google

Ausgabe-

dem An-
: soll aus-
en wer-
en:
Sgr. Den.

Ausgabegeld

zum Bau des Viehstalles auf dem Vorwerk N.

Dieser Bau ist mit dem N. überhaupt verdungen, worzu ausgesetzt gewesen:

— — Nach dem approbirten Contract aber ist nur behandelt, und nach geschehener Ausführung, laut Assignation und Quittungen, bezahlet -

Dem Rendanten von solcher Ausgabe der 766 Rthlr. 20 Sgr. à 1 pro Cent - - - - -

— — Summa - - - - - - - - - - -

oder nach brandenburgischem Gelde

Sgr. Pf.
— —

Gegen

Digitized by Google

Ist ausgegeben. Rtlr.	Sgr.	Den.	Gegen den Anschlag Plus. Rtl.	Gr.	D.	Minus. Rtlr.	Sgr.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belage.
766	20	—	—	—	—					55
						25	20	—	Weil dem Entrepreneur die Spähne ꝛc. mit zugeschlagen worden.	
7	20	—	—	—	—					56
774	10	—	—	—	—	25	20	—		
Rtl.	Gg.	Pf.				Rtl.	Gg.	Pf.		
774	8	—				25	16	—		

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthl.	Sgr.	Den	Ausgabegeld zu Erbauung eines neuen Brunnens auf dem Vorwerk N.
60	—	—	Sind zu diesem Bau überhaupt ausgesetzt. Nachdem mit dem N. errichteten Entrepriscontract aber ist nur behandelt, und nach ausgeführter Arbeit, laut Quittung bezahlet - - - - - Dem Rendanten von solchen bezahlten 58 Rthlr.
60	—	—	Summa - - - - - - - - - - - - - -
Rtl. 60	Sgr. —	Pf. —	oder nach brandenburgischem Gelde

Gegen

Digitized by Google

Ist ausgegeben: Rthlr.	Sgr.	Den.	Gegen den Anschlag Plus. Rthl.	Sg.	D.	Minus. Rthlr.	Sgr.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Beylage.
58	—	—	—	—	—	—	—	—		57
—	14	5	—	—	—	—	—	—		58
58	14	5	—	—	—	1	15	7	Wegen der Behandlung bey dem Entrepriseontract.	

Rtl.	Sg.	Pf.	Rtl.	Sg.	Pf.
58	11	6⅔	1	12	5⅓

Digitized by Google

Recapitulatio.

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr. Ggr. Pf.	Pag.	Ausgabegeld von denen etatsmäßigen Bauen.
939 — —	718	Zum Bau des Wohnhauses auf dem Vorwerk N. - - - - - - - - - -
800 — —	720	Zum Bau des neuen Viehstalles auf dem Vorwerk N. - - - - - - - - -
60 — —	722	Zu Erbauung des Brunnens bei dem Vorwerk N. - - - - - - - - - -
1799 — —		Summa - - - - - - - - - -

Einnahme ist pag. 703.	1799	—	—
Nebenstehende Ausgabe	1748	16	4
Also menagiret gegenstehende	50	7	8
	Rthl.	Ggr.	Pf.

Digitized by Google

Ist ausgegeben:			Plus.			Minus.		
Rthl.	Sgr.	Pf.	Rtl.	Sg.	Pf.	Rtl.	Sg.	Pf.
915	20	9½	—	—	—	23	3	2½
774	8	—	—	—	—	25	16	—
58	11	6½	—	—	—	1	12	5½
1748	16	4	—	—	—	50	7	8

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden:

Rthlr. Sgr. Pf.

Ausgabegeld

zu Erbauung des Schafstalles auf dem Vorwerk N.

350	—	—	Sind zu diesem Bau zwar ausgesetzt; nach dem mit dem N. errichteten und approbirten Entrepriscontract aber sind überhaupt nur behandelt, und nach dessen Ausführung, laut Assignation und Quittung, bezahlet - - - - - -
			Dem Rendanten von solcher Ausgabe das bewilligte 1 pro Cent, thut von 345 Rthlr. - -
350	—	—	Summa - - - - - - - - - - - -
			oder nach brandenburgischem Gelde

Rth. Sgr. Pf.
350 — —

Digitized by Google

Ist ausgegeben: Rtl. Sgr. Dr.	Gegen den Anschlag: Plus. Rtl. Sg. D.	Gegen den Anschlag: Minus. Rtl. Sg. D.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belage.
345 — —	— — —	1 16 6		59.
3 13 6	— — —			60
348 13 6	— — —	1 16 6	Indem durch den Entreprise-Contract menagiret, und daher ist bei diesem Bau eigentlich profitiret: 1) Gegenwärtig menagirte . . . Rtl. 1 13 2⅔	
Rtl. Gg. Pf. 348 10 9⅓	— — —	Rtl. Gg. Pf. 1 13 2⅔	2) Die für verkaufte Spähne eingegangene pag. 705 berechnete: . . . 10 — —	
			Summa: 11 13 2⅔	
			Wann also von dem Anschlage Quanto der . . . 350 — — solche . . . 11 13 2⅔ abgezogen werden, kostet dieser Bau der königl. Casse eigentlich nur . 338 10 9⅓ Rtl. Sgr. Pf.	

Digitized by Google

dem Au-
r soll aus-
ben wer-
den:

Ausgabegeld

zum Bau der N. Brücke.

Sgr.	Den.	
—	—	Sind hierzu ausgesetzt, und nach dem mit dem Zimmermann N. errichteten Entrepriſecontract iſt demſelben nach ausgeführtem Bau bezahlt, laut dabei befindlichen Aſſignation und Quittung - - - - - - - - - - - - - - -
		Dem Rendanten von ſolchen ausgegebenen 96 Rthlr. das angeordnete Douceur à 1 pro Cent
—	—	Summa - - - - - - - - - - - - - - -
		oder nach brandenburgiſchem Gelde
Sgr.	Pf.	
—	—	

Gegen

Digitized by Google

Ist ausgegeben: Rthl.	Sgr.	Den.	Gegen den Anschlag Plus. Rthl.	Sg.	Dr.	Minus. Rthl.	Sg.	Den.	Ratio vom Plus und Minus.	No. der Belage.
96	—	—	—	—	—	—	—	—		61
						3	1	3		
—	28	9	—	—	—	—	—	—	Weil durch den Entrepriscontract menagiret.	62
96	28	9	—	—	—	3	1	3		
Rtl.	Sgr	Pf.	—	—	—	Rtl.	Sgr	Pf.		
96	23	—	—	—	—	3	1	—		

Digitized by Google

Nach dem Anschlage soll ausgegeben werden: Rthlr.	Ggr.	Pf.	Pag.	Recapitulatio der Ausgabegelder von den Extraordinairbauen.
350	—	—	726	Zu Erbauung des Schafstalles auf dem Vorwerk N.
100	—	—	728	Zum Bau der N. Brücke
450	—	—		Summa

Die Einnahme ist pag. 704	450	—	—
Nebenstehende Ausgabe	445	9	9½
Also ist menagiret und Bestand	4 Rtl.	14 Ggr.	2½ Pf

Digitized by Google

Ist ausgegeben:			Plus.			Minus.		
Rtl.	Ggr.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.	Rtl.	Gg.	Pf.
348	10	9⅓	—	—	—	1	13	2⅔
96	23	—	—	—	—	3	1	—
445	9	9⅓	—	—	—	4	14	2⅔

N. B.

Wann extraordinair keine Gelder assigniret und bezahlet werden, bleibt der Titul zwar in der Geldeinnahme, und wird in selbigem nur nachrichtlich angeführet, daß dergleichen Gelder nicht bezahlet. Unter der Ausgabe aber bleiben alsdenn sämmtliche in diesem Schemate gegebene Anweisungen von extraordinairen Bauen weg.

Digitized by Google

Reca-

Recapitulatio aller Ausgabe der Landbaugelder.

Pag.		Rthlr.	Ggr.	Pf.
724	Zu den etatsmäßigen Bauen - - -	1748	16	4
731	Zu den extraordinair Bauen - - -	445	9	9⅔
	Summa aller Ausgabe	2194	2	1⅔

Abschluß

Digitized by Google

Abschluß

über Einnahme und Ausgabe der Landbaugelder.

No. der Beilage.		Rthlr.	Ggr.	Pf.
	Die Einnahme ist pag. 705 - - - - - -	2284	—	—
	Die Ausgabe pag. 732 - - - - - -	2194	2	1⅔
	Alles Bestand	89	21	10⅔
	Welcher bestehet:			
	1) In denen menagirten Geldern bei dem etatsmäßigen Bauen, wie pag. 724 nachgewiesen, à - - - - 50 Rtl. 7 Ggr. 8 Pf.			
	2) An menagirten Geldern bei den extraordinairen Bauen pag. 730 in. - - - - 4 14 2⅔			
	54 21 10⅔			
	3) Ferner in der Einnahme für verkaufte Baumaterialien pag. 705 à - - - - - 35 — —			
	Thut obigen Bestand der 89 Rtl. 21 Ggr. 10⅔ Pf.			
	So zur königlichen Landrentei abgeführet worden;			
63	Laut Quittung vom 20 Jan. 17— - - - -	50	7	8
64	Laut Quittung vom 10 May 17— - - - -	39	14	2⅔
	Summa des obigen abgeführten Bestandes	89	21	10⅔

Nachwei-

Digitized by Google

No. der Beilage.

Nachweisung

von denen im Amte N. Trinitatis 17— vorräthig gebliebenen Baumaterialien.

65 Wohin die nach vorjähriger Rechnung verbliebenen Materialien verwendet worden, zeiget die vom Bauinspector (Conducteur) unterschriebene Specification.

NB. Diese wird auf gebrochene Bogen geschrieben, damit zur Rechten gegen die Stücke notiret werden könne, wozu eines und das andere verbrauchet.

66 Was vor Materialien annoch übrig geblieben, erhellet aus dem beigefügten Amtsattest.

Specification

Digitized by Google

No. der Beylage.

Specification

von denen bei dem Amte N. Trinitatis 17— vorhandenen Baugeräthschaften.

Von denen nach voriger Rechnung pag. 705 gebliebenen Geräthschaften ist eingegangen:

1 Karre.

3 Schaufeln ꝛc.

Dagegen aus den Baugeldern dieses Jahrs wieder angeschaffet pag. 710 gegenwärtiger Rechnung:

3 Karren.

6 Schaufeln.

30 Rüststränge ꝛc.

67 Und daher sind wirklich an Geräthschaften in der Amtsmaterialiencammer, laut Attest des Amts vom 24sten May 17— vorhanden, wie folget:

NB. Hier werden selbige nach einander specificiret.

Demnach diese über die Landbaugelder hiesigen Amts von Trinitatis 17— bis dahin 17— durch den N. geführte Rechnung von mir genau examiniret, sämmtlich darinn specificirte Baue, denen Zeichnungen, Anschlägen und Contracten gemäß und gehörig ausgeführt befunden, auch die vorhandene Entrepreneurs, Handwerker und Arbeitsleute, vermöge beigefügten Protocolli vom heutigen Dato, über den Empfang der Gelder constituiret, und von denenselben die richtige Bezahlung eingestanden worden; als habe ein solches, und überhaupt die Richtigkeit dieser Rechnung, auch nunmehro hierdurch pflichtmäßig attestiren wollen. Amt N. den ꝛc.

N. N. Baudirector.

Natürlicher-

Digitized by Google

Natürlicherweise mus derjenige die Baurechnung führen, welchem die beständige Aufsicht über den Bau aufgetragen und die Baucasse anvertrauet wird. In den königl. preußischen Landen sind in jedem Amte und in jeder Stadt, wo königliche Gebäude zu unterhalten sind, gewisse Leute, welche das Bau- und Rechnungswesen verstehen, zu Specialbaurendanten bestellt, welche die Specialbaucasse haben, und über die vorkommenden Baue die Rechnung nach der Ordnung des Bauanschlages führen.

Die Revision der Baurechnungen verrichtet in den preußischen Landen der Baudirector, bei seinen Bereisungen, wenn er die fertig gewordenen Baue nachsiehet. Zu dem Ende mus ihm der Baurendant die Rechnung mit allen Belägen zur Stelle bringen. Wenn der Bau nicht durch einen Generalentrepreneur ausgeführt worden, mus der Baudirector bei solcher Revision alle Handwerker, Tagelöhner, und andere, welche an dem Bau gearbeitet haben, so viel derselben nur in der Nähe und bei der Hand zu haben sind, durch das Amt zusammen fordern, und dieselben darüber ad Protocollum vernehmen, ob sie ihren Lohn nach den ausgestellten Quittungen richtig empfangen, und ob sie nicht jemanden davon ein Zählgeld oder anderes Accidens abgeben müssen; welches Protocoll er der, nach befundener Richtigkeit, von ihm zu attestirenden und an die Cammer einzuschickenden Rechnung beilegen mus. Findet sich an dem Bau, oder an der Rechnung, oder auch an der richtigen Bezahlung der Baugelder, ein Mangel, und es kann die Rechnung daher noch nicht attestiret und eingeschickt werden: so mus der Baudirector sofort in loco veranstalten, daß solchen Mängeln abgeholfen werde, auch davon an die Cammer ausführlich berichten, damit dieselbe der Sache den behörigen Nachdruck geben könne.

Wenn die Specialbaurechnungen bei der Cammer nach und nach eingekommen, so mus sich die Cammer dahin

Digitized by Google

dahin bestreben, daß solche bei der Cantrolle bald durchgeleget, nach Befinden Notata darüber formiret, denenselben abhelfliche Maaß gegeben, die Rechnung abgenommen, quittiret, und hiernächst an die Landrentei verfüget werde, was dieselbe davon zur Hauptbaurechnung bringen soll; mit welcher Arbeit die Cammer längstens gegen die Mitte Novembris fertig seyn muß, damit die Landrentei die Hauptbaurechnung anfertigen, und solche nebst der Landrenteirechnung zur gesetzten Zeit übergeben könne.

Bau-Reglement, siehe **Bau-Ordnung**.

Bau-Rendant, ist derjenige Baubediente, welchem die speciale Baucasse in einem Amte oder Stadt anvertraut ist, aus welcher er die Baugelder bei denen in seinem Departement vorfallenden herrschaftlichen Bauen auszahlet, darüber nach der Vorschrift Rechnung führet, und zugleich über die Baue eine beständige Aufsicht hält.

In den preußischen Landen pflegt in einem jeden Amte, und in einer jeden Stadt, wo herrschaftliche Gebäude zu unterhalten sind, ein beständiger verpflichteter Baurendant, der gemeiniglich den Nahmen eines Bauschreibers führet, bestellt zu seyn. Ihre Obliegenheiten und Verrichtungen gehen dahin, daß sie, nach dem von dem Bauinspector erhaltenen Unterricht, wie auch nach denen erhaltenen Etats, Bauanschlägen und Contracten der Entrepreneurs, dahin sehen müssen, daß der Bau tüchtig und zu rechter Zeit ausgeführet werde; zu welchem Ende ihm auch auf die zu ertheilende Vorspannpässe zwei Pferde zum Vorspann gegeben werden, wenn sie nöthig finden, den Bau, welcher nicht in loco ihres Domicilii geführet wird, zu besuchen. An ihn werden die Baugelder aus der Landrentei, auf des Bauinspectoris Vorstellung, remittiret, worüber er nach der Vorschrift die Rechnung zu führen hat. Er darf sich, bei schwerer Strafe, nicht gelüsten laßen, von den Baugelderrn etwas in seinen Nutzen zu verwenden, und deshalb einen großen Bestand in seiner Casse zu halten suchen. Wie jeder Bau, der unter seiner Aufsicht geführet wird, von statten gehe, was den Bau aufhalte, und wie solches abzustellen, wie weit es mit der Auszahlung der Baugelder gekom-

Digitized by Google

gekommen, und wieviel er noch im Bestand habe; davon mus er alle Monath an den Bauinspector ausführlich berichten, und von demselben Bescheides gewärtigen; und wenn er von demselben zu rechter Zeit keine Antwort noch hinlängliche Resolution bekommt, mus er deshalb bei der Cammer Vorstellung thun. Mit der Auszahlung der Gelder mus er sich behutsam verhalten, und den Handwerkern nichts mehr bezahlen, als was sie wirklich verdienen, oder nach ihren Contracten bekommen sollen; er mus vielmehr denen Handwerkern, welchen die Arbeit verdungen, etwas zurückbehalten, wenn auch davon in den Contracten nichts erwähnet wäre, damit sie soviel mehr zu völliger Ausführung dessen, was sie übernommen, angehalten, und von dem Bauinspector vorher untersuchet werden könne, ob denen Contracten ein Genügen geschehen. Wenn aber ein Bau auf Tagelohn geführet wird, mus er das verdiente Lohn eines jeden Handwerkers nicht anders, als nach des bestellten Bauaufsehers Assignation, auszahlen. Wenn ein Bau zu Ende gekommen, mus er sofort die etwa übrig gebliebenen Materialien und Geräthschaften von denjenigen Bauen, wobei kein Aufseher oder Conducteur gehalten worden, specificiren, und die Specification nebst den Materialien dem Beamten zur Verwahrung übergeben, auch ein zweites Exemplar solcher Specification von dem Beamten attestiren laßen, womit er den Bestand bei seiner Rechnung zu belegen hat. Er mus hiernächst von dem fertigen Bau die Rechnung nach der Ordnung des Bauanschlages formiren, und die darzu erforderlichen Beläge in Ordnung bringen, und, wenn alles fertig, solches dem Baudirector notificiren, damit derselbe, sowohl den Bau, als die Rechnung nebst den Beilagen, revidiren, und nach Befinden attestiren könne. Für solche Arbeit und Bemühung bekommt ein Baurendant 1 pro Cent von denen Baugeldern, so sie auszahlen, welche mit auf den Bauanschlag gebracht werden; hingegen erhält er keine Diäten. Solche Baurendanten pflegen gemeiniglich, wenn sie ihr Amt treulich und fleißig verrichten, und sich von dem Bauwesen eine gründliche Wissenschaft erwerben, zu bessern Baubedienungen befördert zu werden. Daß ein Baurendant, wie ein jeder anderer Rechnungs- und Cassenbedienter, hinlängliche Caution bestellen müsse, verstehet sich von selbst.

S. Schlesisches Baureglement, §. 29. 46.

Bau-Reparatur. Die Erhaltung der landesherrlichen Gebäude, wohin die Collegienhäuser, alle Wirthschaftsgebäude auf den Domainengütern, die Schmelzhütten und

Digitized by Google

und andere Gebäude bei den Berg- und Salzwerken, die Accise- Zoll- Post- und Jagdhäuser ꝛc. gehören, ist ein wichtiger Punct in den Cammerausgaben, und die Summe, die zu den Reparaturen solcher Gebäude in dem jährlichen Cammeretat ausgeworfen wird, pflegt allemahl sehr beträchtlich zu seyn. Gemeiniglich wird bei jeder Art der Einkünfte, nach Maaßgebung der Gebäude, zu deren Unterhaltung und Reparatur jährlich etwas Gewisses ausgesetzet; und dieses gehet bei den Reparaturen auch ganz wohl an, da es sich hingegen bei dergleichen neuen Gebäuden, und solche von den Einkünften eines jeden Werkes aufzuführen, nicht allemahl thun laßen will. Wenn aber in einem Lande die Einrichtung gemacht ist, daß nicht allein alle neue Baue, welche in dem nächstfolgenden Cammerjahre aufgeführet werden sollen, sondern auch zugleich alle nöthige Reparaturen, so in dem künftigen Jahre geschehen müssen, specificiret, die Specificationen bei der Cammer zu gehöriger Zeit eingegeben, die Reparaturen aber von dem Baudirector und Bauinspector untersuchet und in Anschlag gebracht werden müssen, und die Cammer sodenn die benöthigte Summe dazu in dem künftigen Cammerbauetat auswirft, dieselbe aber aus der Renteicasse ausgezahlet wird: so hat man gar nicht nöthig, bei jeder Art der Einkünfte zu den Reparaturen der Gebäude etwas Gewisses auszusetzen; und man wird bei dieser Einrichtung allemahl mehr Sicherheit, Zuverläßigkeit und Ordnung antreffen, als bei der erstern.

Die größten und mehresten Baureparaturen ereignen sich auf den landesherrlichen Cammergütern an denen Amts- und Wirthschaftsgebäuden. Da nun heut zu Tage die Cammergüter verpachtet zu werden pflegen, so entstehen gemeiniglich die meisten Verdrüßlichkeiten zwischen dem Verpachter und Pachter daher, daß ersterer öfters dem Pachter solche Anrichtungen zumuthet, welche ihm nicht zukommen, lezterer hingegen, wenn er

Digitized by Google

boshaft handeln will, alle kleine Beschädigungen, welche durch geringen Aufwand erhalten werden könnten, dergestallt negligiret, daß selbige zu einem Hauptbau gedeihen, und dem Verpachter zur größten Last und Schaden gereichen müssen. Um nun hierunter einestheils den Pachter nicht allzusehr zu beschweren, anderntheils aber auch zu verhüten, daß der Verpachter nicht selbst manchem Betrug und Schaden ausgesetzet werde, hat man verschiedene Regeln und Grundsätze angenommen, nach welchen dieser verdrüßliche Punct wegen der Baureparaturen eingerichtet zu werden pflegt.

An einigen Orten setzet man überhaupt für die Gebäude, wenigstens für die wirthschaftlichen, etwas in dem Pachtanschlage an, ob man gleich wegen der Wohngebäude nichts besonders fordert, weil doch der Pachter, wenn er wirthschaften soll, wohnen mus, die Herrschaft auch zuweilen, entweder für sich selbst, oder für andere Bedienten, einen guten Theil vom Wohnhause ausziehet, oder in gewisser Absicht den Pachter auch öfters als einen Officianten ansiehet, dem Wohnung oder Wohnungsgelder gebühren würden. Und in diesem Fall übernimmt der Verpachter alle modicas refectiones, und alle größere und wichtigere Reparaturen; er stehet also für alle Verbesserungen und für allen neuen Hauptbau.

Man pflegt auch den Pachter verbindlich zu machen, die kleinen Flickereien, die sich nicht über etliche, z. E. 10 Rthr. belaufen, ohne Anfrage selbst und für seine Rechnung sorgfältig zu besorgen. Was aber diese Summe übersteiget, nimmt der Verpachter über sich, der Pachter mus es melden, nichts aber ohne Wissen und Willen der Cammer bauen; diese aber läßt es entweder nach verfertigtem Anschlag von dem Pachter auf Rechnung veranstalten, oder durch andere Leute besorgen.

Wenn

Digitized by Google

Wenn der Verpachter auf diese Art die über die vestgesetzte Summe steigenden Reparaturen über sich nimmt: so kann dieses entweder ohne allen Beitrag des Pachters geschehen, oder daß dieser eine gewisse Summe an Gelde, z. E. den dritten oder vierten Theil der Kosten tragen, oder doch Spann- und Handdienste dazu hergeben, ja wohl gar die Aufsicht und Rechnung über den Bau führen, oder endlich überhaupt zu solchen wichtigen Reparaturen etwas jährlich, sie mögen vorfallen oder nicht, geben müsse. Indessen gehet doch solches die großen Reparaturen nur an, und ist alle Errichtung ganz neuer Gebäude, ingleichen die dem Verpachter beliebigen Veränderungen, welche doch, ohne den Pachter in seiner Wirthschaft zu verhindern, vorzunehmen sind, ausgenommen, und muß von dem Verpachter, wenigstens ohne Geldbeitrag des Pachters, allein veranstaltet werden.

Da man aber auch in dieser Einrichtung viel lästiges für den Pachter und Verpachter zu finden vermeinet, die meisten Pachter auch die kleinen Reparaturen oft vernachläßigen, und große daraus werden laßen; überdem nicht allemahl sogleich zu bestimmen ist, ob die Verrichtung unter die ersten, oder unter die lezten gehört habe; und endlich, wenn ja etwas von dem Pachter gemacht wird, solches doch sehr leicht weg, und mit Verkleisterung, damit es nur wenig koste, und seine Pachtzeit über halte, besorgt zu werden pflegt, daß also solchergestallt die Baulast dem Verpachter meistentheils, und ohne alle Erleichterung, ja zulezt sehr beschwerlich und auf einmahl auf den Hals fällt, nicht aber verringert, sondern vielmehr von Jahren zu Jahren durch dieses Betragen der Pachter vergrößert und überlästig wird; zumahl alsdenn die Pachter immer um große Reparaturen ansuchen, ja, wenn sie solche gar auf Rechnungen machen zu laßen Verwilligung erhalten, zulezt eine schwere Bauerechnung nach der andern erscheinet; dieses alles aber eine große und unwirthschaftliche Ungewißheit in

Digitized by Google

der Einnahme und Ausgabe nach sich ziehet: so ist man noch auf andere Einrichtungen verfallen, daß der Pachter nehmlich eine gewisse Summe überhaupt geben mus, und dagegen von allen und jeden Reparaturen, sie seyn groß oder klein, verschont bleibt, welche sodenn der Verpachter allein über sich nimmt und besorgen läßt. Man siehet aber leicht ein, daß diese Einrichtung, wenn sie auch noch so artig genennet werden will, wie z. E. im IV Bande der Leipz. Samml S. 465, fgg. geschiehet, für den Verpachter sehr schädlich ausfallen mus, im Fall der Pachter ein liederlicher Wirth, und noch wohl dazu ein boshafter Mann ist; denn dieser wird alles vernachläßigen, wo nicht gar selbst ruiniren; der Verpachter hingegen, der von denen kleinen Beschädigungen nicht allemahl Wissenschaft erlangen kann, fast beständig genöthigt seyn, große und wichtige Reparaturen mit schweren Kosten vorzunehmen. Noch viel schädlicher aber ist die Einrichtung, wenn der Pachter zwar die kleinen und mäßigen Reparaturen über sich nimmt, alle übrigen aber, wenn sie nöthig sind, auf Rechnung ohne Einschränkung machen laßen darf.

An andern Orten übergiebt man, mittelst eines accuraten Inventarii, alle oder einige, wenigstens die Haushaltungsgebäude, nachdem sie in gutem Stande gesetzt sind, bei dem Antritt dem Pachter taxato pretio, und der Pachter mus sie, auf seine Kosten, ausser daß ihm das Holz zuweilen dazu forstfrei gegeben wird, im Stande erhalten, folglich sie bei seinem Abzug wieder taxato zurückgeben, und was in der Taxe weniger herauskommt, ersetzen. In solchem Fall mus er auch bei Hauptbauen den Vorschuß thun, und erst am Ende der Pachtjahre nach Befinden der Taxe die Ersetzung erwarten. Ja man muthet ihm wohl gar dergleichen bei solchen Baufällen zu, die casu fortuito, z. E. durch Sturm und Wetter, entstehen, und will aus dieser cum taxation geschehenen Uebergabe eine wirkliche Zeitveräußerung und Translation

Digitized by Google

tion des Eigentums machen, mithin die Rechtsregel: res perit suo domino auf den Pachter ziehen. Gleichwie aber bei dieser Einrichtung der Verpachter öfters mit verkleisterten, falschen und unrichtigen Verbesserungen von den Pachtern und Taxatoren hintergangen wird, sein hergegebenes Holz ohne Nutzen einbüßet, und endlich doch in starke Bauausgaben, wenn die Gebäude zulezt, wegen ihrer innerlichen, bisher aber verdeckten, Fehler, plözlich einstürzen, kommen mus: also ist hingegen auch der Pachter, sonderlich wenn er ein ehrlicher Mann seyn will, übel daran; indem er öfters seine wahren Meliorationen, durch die Schuld der Taxatoren, und durch die Nutzung von dem dazu verwendeten Capital einbüßen mus, oder auch gar leicht mit so viel Deteriorationen behänget werden kann, daß er noch darzu ein Großes heraus geben mus, und doch keinen Vortheil, zumahl wenn er bald abziehet, davon hoffen darf.

Anderwerts aber beliebet man keine Taxation der Uebergabe, ob man gleich die Gebäude genau inventiren und beschreiben läßt; sondern bei dem Abzuge werden sie nur wieder genau inventiret, und die befindlichen Deteriorationen daran besonders bemerket, solche aber, was ihre Reparatur kosten würde, in Anschlag gebracht und also taxiret, die dann der Pachter bezahlen, oder die Reparatur selbst, jedoch unter gehöriger Aufsicht, nach der Vorschrift bewerkstelligen laßen mus.

Der Verfasser der im VI Bande der Leipziger Samml. S. 940, fgg. befindlichen Gedanken und Anmerkungen vom landwirthschaftlichen Bauwesen, hat, um den Punct des Bauwesens zwischen dem Verpachter und Pachter einzurichten, nachfolgenden Vorschlag gethan. Da es ohnehin Rechtens sey, daß der Pachter für alle boshafte und grobe Verwahrlosung stehen mus, und man es daher eben nicht auszudingen brauche: so würde nur dem Verpachter bei aller Beschädigung, die daraus entstehende Wiederergänzung selbst vorzuhalten, und der gewissenhaft geschehene

Digitized by Google

Aufwand von dem Pachter wieder zu fordern seyn. Jedoch wären sowohl deswegen, als um anderer Ursachen willen, alle Gebäude, die der Pachter braucht und bewohnet, accurat ihrem Zustande nach bei seinem Antritt zu beschreiben, und in ein Inventarium, jedoch ohne Taxation, zu bringen. Und endlich würde der Pachter zu verbinden seyn, alle kleinen Reparaturen, die, nach Proportion der Gebäude, sich nicht über 5, 10 bis 20 Rthlr. zusammengenommen, erstreckten, zu übernehmen; er müßte aber das Bauzeug dazu aus dem herrschaftlichen Vorrath nehmen und bezahlen, wann es vorhanden wäre.

Sodenn würde mit dem Pachter durch Verträge auszumachen seyn, daß alle Jahre wenigstens einmahl, und zwar nach der Erndte, alle Gebäude in seinem Beiseyn visitiret, alle nöthige und nützliche Reparaturen, welche die erstgedachten modicas refectiones übersteigen, sie mögten casu fortuito, vorher, oder bei seiner Zeit, durch seine Nachläßigkeit, oder sonst durch die Natur der Wirthschaftsgeschäfte entstanden seyn, und welche auf das folgende Jahr nicht aufzuschieben wären, ingleichen alle vorsichtige Verwahrung auf Unglücksfälle, genau bemerket, und in einen accuraten Anschlag mit seiner Concurrenz gebracht werden sollten.

Zu der herauskommenden Summe der auf jedes Jahr nöthigen Reparatur- und Verbesserungskosten, wäre der Pachter zu verbinden, nach Unterschied die Hälfte, oder den dritten, auch vierten Theil, beizutragen, so auf die Billigkeit und den Accord ankäme; dadurch würde er genöthigt seyn, soviel möglich, zu verhüten, daß dieses Quantum, dem Befinden nach, nicht allzuhoch steige. Der wirkliche Bau aller dieser Reparaturen würde von der Herrschaft zu besorgen seyn, dabei aber der Pachter, obwohl nicht die Rechnung, dennoch die Mitaufsicht, ohne Entgeld seines Nutzens wegen führen müßte. Es würde ihm auch obliegen, alle plötzlich entstehende Reparaturfälle sogleich auffer dieser Visitationszeit zu melden.

Wie nun die Herrschaft solchergestalt freie Hand im Bauwesen hätte, der Pachter aber durch seinen eigenen Nutzen bewogen werden müßte, mittelst pfleglichen Gebrauchs und durch zeitige kleine Verbesserungen, wie auch unverzügliche Anmeldung, kostbarere Reparaturen möglichst zu verhüten: also würde es wegen ganz neuer Gebäude und Hauptbaue folgendergestalt einzurichten seyn, daß nehmlich, wenn die Herrschaft für sich ein ganz neues Gebäude errichten wollte, solches bloß auf derselben Belieben, jedoch so, daß er dadurch an seiner Wirthschaft nicht

Digitized by Google

nicht verhindert würde, veranstaltet würde, und wenn er solches nicht zu seinem Gebrauch bekäme, auch nichts dazu beitragen müßte. Sollte er aber dergleichen selbst seines Nutzens wegen verlangen, mithin in seinen Gebrauch hernach bekommen, und die Herrschaft fände auch dagegen nichts einzuwenden: so würde er nicht allein zu verbinden seyn, der Herrschaft entweder das aufzuwendende Capital, solange seine gegenwärtige Pachtzeit noch währete, zu verinteressiren, oder doch jährlich etwas in Bausch und Bogen für den Gebrauch am Locario zuzusetzen. Hiernächst würde ihm eben dieses Gebäude, wann es fertig, auf gleiche Bedingung, wie die alten, zu übergeben seyn.

Endlich würde ein neuer Bau, der durch ungewöhnlichen Unglücksfall veranlaßet würde, wenn der Pachter nicht dabei antecedenter dolo vel culpa, oder durch unterlaßene mäßige Reparatur oder Unterlaßung des zeitigen Anmeldens, concurrirt hätte, auf der Herrschaft Kosten, ohne des Pachters Beitrag zu bauen seyn. Könnte man die Zeit seiner Pachtjahre ein mäßiges Interesse oder Locarium davon bekommen, so wäre es gut. Sollte aber der Mann schon selber dabei in großen Schaden gekommen seyn, so wäre nicht darauf zu dringen, sondern ihm nur auch dieses neue Gebäude auf obenerwähnte Bedingungen zu seinem Gebrauch zu übergeben seyn.

In denen königl. preußischen Landen ist ausführlich vorgeschrieben, worinnen der Flickbau bestehet, welchen die Generalpachter und Beamten bei den königlichen Vorwerkern aus eigenen Mitteln zu unterhalten schuldig sind.

Es wird unter den Flickbau gerechnet die Unterhaltung der Dächer auf den ökonomischen und Wohngebäuden derer Vorwerker, Milchhöfen und Schäfereien. Wenn aber durch außerordentlich großen Sturmwind, oder andern Zufall, in einem Strohdache ein solches großes Loch gerissen wird, daß es nicht mit 2 Schock Stroh wieder zugemacht werden kann: so wird solcher Schade von der Cammer repariret, und die Unkosten bezahlet; ingleichen, wenn auf vorerwähnte Art auf einmahl von einem Gebäude mehr als 100 Dach- oder Forststeine herunter geworfen werden, so wird solches auf königliche Kosten repariret. Wenn aber der Schade geringer ist, mus der Beamte die Stroh- und Ziegeldächer beständig unterhalten, und sowohl die Steine als Stroh, ingleichen das Arbeitslohn und andere Materialien aus eigenen Mitteln hergeben, auch den Schaden

Digitized by Google

sogleich repariren laßen, damit selbiger nicht durch die Länge der Zeit vergrößert werde. Wie denn auch die Baumgänge, so jeder Beamter nach den Contracten neu decken lassen muß, hierunter nicht mitbegriffen sind, sondern alle Jahr besonders recht gut und tüchtig ohne Bezahlung gedecket werden müssen.

Der Beamte kann keine Vergütung fordern, wenn zur Conservation eines Gebäudes einige Stützen oder Feldsteine untergebracht werden müssen, um das Ausweichen der Gebäude zu verhindern; desgleichen, wenn eine alte Schwelle, worunter die Steine ausgefallen, von neuem untermauert werden muß; jedoch wird ihm das nöthige Holz umsonst gereichet.

Ferner muß der Beamte die Fächer in den Gebäuden, sie mögen ausgemauert oder gestickstaaket seyn, auf seine Kosten repariren und gehörig wieder zumachen laßen. Wenn aber ganze Wände, mit sammt dem Holze, wegen Alters oder anderer Zufälle, so nicht aus des Beamten oder seiner Leute Unvorsichtigkeit herrühren, ausfallen: so wird solches auf königliche Kosten repariret.

Fensterladen, Thüren, Thorwege, sowohl in den Gebäuden, als Gärten und Zäunen, nebst dazu gehörigen Beschlägen, muß der Beamte auf eigene Kosten, wenn sie nicht durch ganz ausserordentliche und durch menschliche Vorsichtigkeit nicht zu verhindernde Zufälle ruiniret worden, (welche letztere aber der Beamte binnen 3 Tagen der Cammer einberichten muß,) unterhalten, jedoch wird ihm, dem Befinden nach, wenn es nöthig, einiges Holz zu Bretteru umsonst gegeben. Eben dieses findet auch bei den Fenstern Statt, jedoch, daß wenn selbige Alters halber neu gemacht werden müssen, der Beamte nichts, als die völlige Anzahl der Scheiben und Windeisen, ingleichen den Beschlag, so wie er vorhanden, wiewohl in völliger Anzahl, abzuliefern verbunden; weil alle diese Stücke meistens durch die Unachtsamkeit des Beamten oder seiner Leute ruiniret werden.

Die Kachelöfen in den Amtswohnungen müssen die Beamten lediglich unterhalten, es wäre denn, daß solche 12 bis 15 Jahre gebrauchet worden, auf welchem Fall, wenn es unumgänglich nöthig, auf königliche Kosten neue Oefen gesetzet werden.

Die Feldgraben in den Aeckern und die Graben in den Wiesen, muß der Beamte, so wie er sie empfangen, jederzeit abliefern; wenn aber durch ganz ungewöhnlich große Fluthen, oder durch Ueberschwemmungen, solche ruiniret werden, so wird ihm billig auf königliche Kosten geholfen.

Wenn

Digitized by Google

Wenn Kleinigkeiten an Dämmen, Triften und Mühlen vorfallen, mus der Beamte solche in Zeiten repariren, auch die Müller dazu nach ihren Contracten anhalten, daß sie sogleich die Reparaturen verrichten, damit ein größerer Schade vermieden werde. Die Belegung der Brücken in und bei den Amts-Häusern und Vorwerkern, wenn nicht die Landstraße darüber gehet, mus der Beamte, bei freiem Holze, mit gehauenen Bohlen umsonst besorgen; wenn aber geschnittene Bohlen gebrauchet werden, wird neben dem Holze auch das Brettschneiderlohn bezahlet.

Die Zäune um die Gehöfde und Gärten mus der Beamte in gutem Stande, bei freiem Holze, unterhalten, und deshalben solche alle Jahre gehörig ausbessern. Wenn sich aber findet, daß die Zaunstaaken, Zaunpfähle, Bretter, Schlehen oder Sträuche, verbrannt, oder sonsten ruiniret worden, und, wer es gethan, nachgewiesen hat: so mus der Beamte nicht nur den schadhaften Ort aus seinen Mitteln wiederherstellen, sondern auch 3 Jahre lang alles zu den Zäunen benöthigte Holz und Strauch baar bezahlen.

Wenn aber ein Beamter oder Pachter in einem gemauerten hochaufgeführten Schlosse wohnet, welches der Wind sehr fasset, oder worinnen bereits, durch die Länge der Zeit, Balken und Sparren versault sind: so wird es zwar wegen Reparirung der Dächer nicht so gar genau mit ihm genommen; er mus aber dennoch, als ein guter Wirth, auf die Conservation derselben bedacht seyn; auch, wenn hier und da ein Dachstein ausgefallen, oder zerbrochen, neue einziehen laßen, und wann sich ein Schaden äussert, sofort an die Cammer davon berichten; nicht weniger dem Departementsrath und Landbaumeister es melden; welches er auch wegen der Dächer und Gemächer beobachten mus, so nicht von ihm, oder den Amtsbedienten, bewohnet oder gebrauchet werden, sondern andern zur Wohnung und Gebrauch angewiesen sind.

Für die innere Unterhaltung der Eingebäude, und dessen, was er im Gebrauch hat, mus der Pachter allerdings haften, und dergleichen Kleinigkeiten aus eigenen Mitteln repariren laßen.

Auf die Gärtnerwohnungen, ingleichen die Häuser, worinnen die Jagdleute oder andere Amtsunterbedienten wohnen, und welche mit zur Pacht gehören, mus der Beamte ein wachsames Auge haben, daß darinnen nichts ruiniret, sondern alles, und insonderheit die Glasscheiben und Thüren, auch andere Beschläge, wohl in Acht genommen, bei jedesmahligem Umziehen richtig

Digitized by Google

tig abgeliefert, auch von dem Antziehenden die Oefen in gutem Stande gesetzet, und dem Anziehenden abgegeben werden; wie er denn auch dahin zu sehen verbunden ist, daß die Schwellen so wenig durch das Holzhauen in den Thüren, als durch Anwerfung von allerhand Unrath ausser den Thüren, nicht beschädiget, noch weniger die Kehlbalken oder anderes Holz von den Gebäuden verbraunt werden, falls der Beamte nicht ausser der Erstattung annoch hierüber bestrafet seyn will.

Wenn ganze Fensterlichte, halbe oder viertel Dächer, durch den Sturmwind auf- oder zerrissen, auch die Dächer, Alters halber, nach Verlauf von 20 Jahren neu gedecket werden müssen; ingleichen Schwellen, Balken oder Sparren, Alters halber, verfaulen, oder aus andern Ursachen neue ein- oder untergebracht werden müssen, auch nach Verlauf von 12 Jahren die Oefen umgesetzet oder gar neue gemachet werden; so gehört solches zu denen Bauen, welche auf königliche Kosten geschehen.

Dahin gehört auch, wenn Teiche oder Dämme durch starke Ueberschwemmungen und übermäßige Fluthen durchbrochen oder ausgerissen. Die kleinen Reparaturen, welche mit denen Leuten aus den Vorwerkern geschehen, und welche nicht über 12 Rthlr. Arbeitslohn für die Handwerker erfordern, werden, bei freiem Holze und Burgdienst, vom Beamten aus eigenen Mitteln verrichtet.

Die Raudekessel der Hofleute, ingleichen die Hopfenkessel, wenn letztere nicht eingemauert, oder im geringsten vom Beamten zu anderm Behuf, als bei dem Brauen, gebraucht werden, muß der Beamte allezeit so, wie er sie empfangen, nach der Taxe abliefern.

Was das übrige Brau- und Branntweingeräthe betrifft, so muß der Beamte alles hölzerne Geräthe, es bestehe worinnen es wolle, so wie er es beim Antritt nach der Taxe empfangen, in quali & quanto abliefern, und wird ihm, zu desselben Unterhaltung, nichts als, dem Befinden nach, das nöthige Holz gegeben und angefahren; jedoch muß derselbe von solchem Holze, bei 10 Rthlr. Strafe von jedem Stücke, nichts zu einem andern wirthschaftlichen Behuf, oder in seinen eigenen Nutzen, verwenden, oder gar an andere überlaßen.

Die Braupfannen oder Braukessel, ingleichen die Hopfenkessel, so zu keinem andern Behuf gebrauchet werden, und überhaupt alles kupferne Brau- und Branntweingeräthe, es bestehe aus Grapen, Schlangen und Hüten, Pfannen und Kesseln, oder wie es sonst Nahmen haben mag, müssen von allen Beamten, wenn

Digitized by Google

wenn sie neu gemacht sind, die ersten 20 Jahre über schlechterdings, ohne aus der königl. Casse Reparationskosten zu verlangen, aus ihren eigenen Mitteln unterhalten werden.

S. Declarationspunct, worinnen der Fiskbau bestehet, so die Generalpachter und Beamten bei den königl. Vorwerkern aus eigenen Mitteln zu unterhalten schuldig seyn sollen, d. d. 4ten Maji 1751, im Novo Corp. Constit. Prussi. Brandenb. Th. I. S. 87, sqq.

Wegen derer Officianten, als der Forstbedienten, Gebäude, welche dieselben, so lange ihr Dienst währet, zu bewohnen haben, dürfen gar keine Reparationskosten auf den Bauetat gebracht werden, sondern diese müssen von ihren Bewohnern beständig in guten Würden erhalten, und dereinst von ihnen oder ihren Erben, wie sie solche nach dem Inventario empfangen, wieder abgeliefert werden.

S. Schlesisches Baureglement. §. 36.

Die Baureparaturen pflegt man, soviel es sich nur immer thun lassen will, ebenfalls wie die neuen Baue, durch Entrepreneurs und auf Accord und Verding besorgen zu lassen; und man schreitet nicht gern zur Arbeit auf Tagelohn, als wenn man wegen Beschaffenheit des Baues an sich selbst, und da derselbe fast anders nicht, denn auf Tagelohn, ausgeführet werden kann, dazu genöthigt ist.

Bau-Riß, L. Delineatio; derselben sind vornehmlich drei: der **Haupt- oder Grund-Riß**, der [illegible]riß, und das **Profil** oder der **Durchschnitt**, deren ein jeder seinen besondern Nutzen hat. Ein Mehreres siehe unter Riß.

Bau-Schreiber, siehe **Bau-Rendant**.

Bau-Stamm, ist derjenige lange Stamm, den die Zimmerleute zu Gebäuden gebrauchen. S. Holz. (Bau-)

Bau-Taxe, ist ein landesherrliches Reglement, worinnen sämmtliche Baustücke, welche bei einem Hausbaue vorkommen, benennet, und dabei sowohl der Tagelohn, als die Preise, vestgesetzt werden, wornach die zum Bau gehörigen Handwerksleute, es sey, daß sie auf Tagelohn, oder auf Verding, arbeiten, ingleichen die Handlanger und Tagelöhner, bezahlet werden sollen.

Wer

Digitized by Google

Wer wohlausgearbeitete Bautaxen zum Muster nehmen will, mus diejenigen lesen, die in den ganz neuern Zeiten in denen königl. preussischen Landen bekannt gemacht worden, z. E. die für die Herzogthümer Vor- und Hinter-Pommern, v. 14 Oct. 1753, im Novo Corp. Constit. Pruss. March. Th. I, S. 574; für die Städte Königsberg in Preussen, v. 15 Jan. 1753, ib. das. S. 990; insbesondere aber die Bautaxe für die Churmark Brandenburg und dazu incorporirte Creise, vornehmlich aber für die Städte Berlin und Potsdam, so zu Berlin 1756 in folio besonders gedruckt worden, und 2 Alph. stark, auch mit Abrissen versehen ist.

Es hat auch der Hr. Amtmann Leopold, in seiner Einleitung zu der Landwirthschaft, Th. V, Abschn. 2, Cap. 5, S. 777 sqq. eine Taxe der Handwerksnothdurften, so in Wirthschaften gebrauchet werden, und nach welcher in der gräflich promnitzischen Herrschaft Sorau die Zahlung geschichet, beigebracht, worinnen auch die Arbeit der Maurer, Schlosser, Tischler, Zimmerleute ꝛc. taxiret wird.

Die Bautaxen werden gemeiniglich vom Baudepartement der Cammer entworfen, sodenn dem Landesherrn zur Approbation eingeschickt, und, nachdem diese erfolget, durch den Druck zu jedermanns Wissenschaft bekannt gemacht.

Bei Ausarbeitung einer Bautaxe müssen verschiedene Umstände wohl in Ueberlegung gezogen werden, wenn man haben will, daß die Bautaxe mit der Billigkeit übereinkommen und gehörig befolget werden soll. Vor allen Dingen mus diejenige Gegend oder Provinz beurtheilet werden, welcher man eine Bautaxe vorschreiben will. Die Bautaxen müssen sich auf den Preisen der Lebensmittel gründen. Da nun diese in einem ganzen Staate sehr verschieden sind, so ist leicht zu begreifen, daß eine allgemeine Bautaxe für einen ganzen, und zumahl weitläuftigen, Staat eben so unschicklich ist, wie eine solche allgemeine Bauordnung. Es sind nur Provincialbautaxen, welche Statt finden und in Ausübung gebracht werden können. Sollen nun dergleichen entworfen werden, so mus man vorher untersuchen, wie die

Digitized by Google

die verschiedenen Provinzen, in Ansehung des Preises der Lebensmittel, mit einander in Verhältnis stehen. Findet es sich, daß dieses Verhältnis in mehrern Provinzen ziemlich gleich ist, so kann man selbigen zusammen eine Bautaxe vorschreiben. Ein geringer Unterscheid des Preises der Lebensmittel, wird hier nicht in Betracht gezogen. Wofern hingegen diese Preise in den Provinzen allzusehr von einander differiren, so mus eine jede Provinz ihre besondere Bautaxe haben. Wenn sich auch in einer Provinz eine Haupt- und Residenz-Stadt befindet, wo die Lebensmittel allemahl einen hohen Preis zu haben pflegen: so müssen dergleichen Städte mit einer eigenen Bautaxe versehen werden; diese kann jedoch in der Provincialbautaxe mit enthalten seyn, nur mus sie durch besondere Columnen separiret werden.

Es mus sodenn vestgesetzt werden, wie viel Stunden des Tages die zum Bauwesen erforderlichen Handwerker zu arbeiten schuldig seyn sollen, es mag die Arbeit auf Tagelohn, oder auf Verding, geschehen. Es leidet allemahl der Bauherr darunter, wenn die Meister, Gesellen und Jungen nicht durch Landesordnungen verbunden sind, gewisse Stunden zu arbeiten, und eine vestgesetzte Zeit zu ihren Esse- und Ruhestunden anzuwenden. Man mus, bei Bestimmung dieser Arbeitsstunden, die verschiedenen Jahrszeiten in Betrachtung ziehen, und die langen, mittlern und kurzen Tage wohl von einander unterscheiden. Die langen Tage kann man annehmen von George-Tag, oder dem 23sten April, bis Bartholomäi, den 24sten August, wo die Tage 14 bis 16 Stunden lang sind; die mittlern Tage, welche 10 bis 13 Stunden lang, von Bartholomäi bis Galli-Tag, oder den 16ten Oct. und von Fastnacht, oder dem 27sten Febr. bis George-Tag; und die kurzen Tage, so 7 bis 9 Stunden lang sind, von Galli-Tag bis Fastnacht.

Die Bautaxen pflegen hierinnen sehr von einander abzugehen. Nach dem oben angeführten pommerischen Reglement oder Bau-

Digitized by Google

Bautaxe, muß vom 1 Apr. bis Ende September 11 Stunden, im Oct. Nov. und März 9 Stunden, und im Dec Jan. und Febr. 7 Stunden gearbeitet werden Nach der Churmärkischen Bautaxe werden die langen Tage von Maria Verkündigung oder 25 März, bis Michaelis oder 29 Sept; die mittlern Tage von Michaelis bis Galli, und von Fastnacht bis zu Mariä Verkündigung; und die kurzen Tage von Galli bis Fastnacht, gerechnet, und, zur Arbeit in der Residenz, in denen erstern 13 Stunden, in denen andern 12, und in denen letztern 9 Stunden; in denen übrigen Städten und Creisen aber respective 11, 10 und 9 Stunden, vestgesetzt. Zufolge der Königsbergischen Bautaxe, haben nur lange und kurze Tage Statt; und wird in jenen, oder von Mariä Verkündigung bis Michaelis täglich 12 Stunden, in diesen aber, oder von Michaelis bis Mariä Verkündigung, 11 Stunden gearbeitet.

Nun kann eine zwölfstündige Arbeit täglich in den langen Tagen keinem Handwerker zu schwer fallen, wenn er zwischen solchen zwo Ruhe- oder Essestunden behält. Die Bauern müssen in solchen Tagen von Sonnenaufgang bis zu deren Untergang arbeiten, wobei sie aber gewöhnlichermaßen drei Essestunden behalten. Die Handwerker treten also während dieser Zeit, um 5 Uhr des Morgens, in die Arbeit, und machen Abends um 7 Uhr Feierabend, wobei sie um 9 Uhr und um 1 Uhr eine Frühstück- und Mittagsstunde haben. In den mittlern Tagen würde 10 Stunden, und in den kürzern Tagen 7 Stunden gearbeitet; in beiden Zeiten aber, oder wenigstens von Michaelis an bis auf den George-Tag, nur eine Essestunde gestattet werden müssen. Da aber die Maurer und Zimmerleute größtentheils nur im Sommer arbeiten, so muß bei denen andern Handwerkern, welche auch im Winter und bei Licht ihre Arbeit verrichten, z. E. die Tischler, wenn sie auf Tagelohn arbeiten, eine zwölfstündige Arbeit bestimmet werden. Die Handlanger und Tagelöhner sind schuldig, eben soviel Stunden zu arbeiten, als die Handwerker, denen sie zugegeben werden. Es pflegen die Handwerker auch auf Feierstunden zu arbeiten. Es muß aber lediglich in

Digitized by Google

des Bauherrn Willen stehen, ob er auf diese Art arbeiten laßen wolle, oder nicht; und kein Gesell mus sich unterstehen dürfen, desfalls eine Arbeit auszuschlagen, wenn ihm etwa ein anderer versprochen, auf Feierstunden arbeiten zu laßen, widrigenfalls sowohl der Gesell als der Bauherr zu bestrafen ist. Allein, es wird allemahl rathsamer seyn, das Arbeiten in denen Feierstunden gänzlich zu verbieten; denn es ziehet solches nur Unordnungen nach sich: die Maurer, Zimmerleute und Tischler bekommen dadurch nur mehr Gelegenheit, die Baumaterialien zu verschleppen und zu entwenden; und, wenn ein treuer Arbeiter seine gesetzte Stunden den Tag gearbeitet hat, so ist er der Ruhe wohl bedürftig; es wird auch in den Feierstunden wenig nützliches mehr gethan.

Bei Bestimmung des Tagelohns derer beim Bau arbeitenden Handwerker, mus dahin gesehen werden, daß man solchen nach den gewöhnlichen Preisen der Lebensmittel, und dergestallt einrichte, daß die Arbeiter dabei bestehen, und zum Unterhalt währenden Winters etwas erübrigen können. Es sind eigentlich nur die Maurer und Zimmerleute, welche auf Tagelohn zu arbeiten pflegen; allein, diese Handwerker finden nur im Sommer, oder in den langen und mittlern Tagen Arbeit, und können im Winter wenig oder nichts verdienen. Man pflegt auch wohl den Tischler, bei dem Bau der Häuser, nach dem Tage zu bezahlen; allein dieser sowohl, als alle andere Handwerker, arbeiten auch im Winter beim Licht, und haben also beständigen Verdienst. Hiernächst mus auch der Tagelohn nach der weniger oder mehr gethanen Arbeit niedriger oder höher bestimmet werden. Ein Handwerksmann verdienet in den langen Tagen einen größern Lohn, als in den mittlern und kürzern; der Bauherr hingegen würde sehr darunter leiden, und vom Bauen abgeschrecket werden, wenn er in den kurzen Tagen soviel Lohn bezahlen müßte,

Digitized by Google

als in den langen. Auch verursachet die Geschicklichkeit der Handwerker einen großen Unterscheid bei dem Tagelohn. Ein Meister verlanget mit Recht mehr, als ein Geselle, und dieser wiederum einen stärkern Lohn, als ein Lehrjunge. Bei den Lehrjungen selbst muß der Tagelohn höher oder niedriger gesetzt werden, nachdem selbige im ersten, zweiten oder dritten Lehrjahre stehen, und mehr oder wenigere Fähigkeit besitzen. Kann ein Lehrjunge einem Gesellen gleich arbeiten, so kommt ihm auch vom Bauherrn Gesellenlohn zu. Daß der Tagelohn in großen Residenz- und Hauptstädten etwas höher angesetzet werden müsse, als in den Städten und auf dem Lande, ist schon oben erwähnt worden, und gründet sich solches auf dem in jenen Statt findenden höhern Preise der Lebensmittel. Wenn Handwerksleute aus den Städten auf das Land zur Arbeit gesendet werden, so erhalten solche den gewöhnlichen Landgroschen über den ordinairen Tagelohn. Der Grund davon ist, weil sie nicht allein mit größerer Beschwerlichkeit weit gehen, sondern auch von ihrer zurückgelaßenen Familie abgesonderte Wirthschaft führen müssen. Ihnen wird in solchem Falle auch wohl frei Quartier, und auf das Stroh-Lager ein Laken und Kopfküssen, so die Einwohner alle 8 Tage nach der Reihe geben, (s. Pommerische Bauxte, S. 574.) zugestanden; alle freie Kost und Trank aber, so sie über den Tagelohn zuweilen begehren, ist als ein dem Bauherrn alizuhart fallender Mißbrauch abzustellen; (wofern jedoch Essen und Trinken gegeben wird, wie solches bei den Tischlern noch gebräuchlich ist, so muß nur die Hälfte des Tagelohns bezahlet werden, [s. Pommerische Bauxte, S. 580.]) wie sie denn auch bei landesherrlichen Bauen auf den Aemtern und Vorwerkern nicht mehr an Tagelohn zu bekommen pflegen, als ihnen in den Städten bestimmt ist, wobei sie auch mit einem bloßen Strohlager vorlieb nehmen müssen. (S. Pommerische Bauxte, S. 574. Churmärkische Bauxte, S. 3.)

Ver-

Digitized by Google

Verschiedene Handwerker sind in einen gleichen Tagelohn zu setzen, als: die Zimmerleute, Maurer, Mühlenbauer, Steinsetzer ꝛc. Die Dorf- oder sogenannten Land-Meister und Gesellen können sich, wegen des habenden wenigern Aufwandes und wohlfeilern Kost, mit einem weit geringern Tagelohn behelfen, als die Handwerker in den Städten. Dieses pflegen die vornehmsten Grundsätze zu seyn, nach welchen man sich bei Bestimmung des Tagelohns richtet. Um hiervon ein Exempel zu geben, wollen wir einen Extract, in Form einer Tabelle, aus der angezogenen Churmärkischen Bautaxe anfügen, und darinnen zeigen, auf welchen Fuß der Tagelohn in den Churmärkischen Städten und Creisen, und der Residenz Berlin, reguliret worden.

Digitized by Google

Tabelle

über den in der Churmark Brandenburg und dazu gehörigen Creisen vestgesetzten Tagelohn derer zum Bau gehöriger Handwerker und Handlanger.

Handwerker.	In der Residenz wird bezahlet in denen langen Tagen		in denen mittlern Tagen		in denen kurzen Tagen		In denen Städten und Creisen wird bezahlet in denen langen Tagen		in denen mittlern Tagen		in denen kurzen Tagen	
	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.	Sgr.	Pf.
Zimmermeister	12	—	11	—	9	6	10	—	9	—	8	—
Polirer	10	—	9	—	7	6	9	—	8	—	7	—
Geselle	9	—	8	—	6	6	8	—	7	—	6	—
Lehrjunge 1. Jahr	6	—	5	—	4	—	5	—	4	—	3	—
2. Jahr	7	—	6	—	5	—	6	—	5	—	4	—
3. Jahr	8	—	7	—	6	—	7	—	6	—	5	—
Handlanger	6	—	5	—	4	—	5	—	4	6	4	—
Mauermeister	12	—	11	—	9	—	10	—	9	—	8	—
Polirer	10	—	9	—	7	—	9	—	8	—	7	—
Geselle	9	—	8	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Lehrjunge 1. Jahr	6	—	5	—	4	—	5	—	4	—	3	—
2. Jahr	7	—	6	—	5	—	6	—	5	—	4	—
3. Jahr	8	—	7	—	6	—	7	—	6	—	5	—
Handlanger	5	6	5	—	4	6	5	—	4	6	4	—
Steinsetzer	8	—	7	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Stuccator	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bildhauer	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Steinmetzmeister	16	—	15	—	14	—	10	—	9	—	8	—
Geselle	12	—	11	—	10	—	9	—	8	—	7	—
Lehrjunge	9	—	8	—	7	—	8	—	7	—	6	—

Digitized by Google

Handwerker.	In der Residenz wird bezahlet in denen langen Tagen		in denen mittlern Tagen		in denen kurzen Tagen		In denen Städten und Creisen wird bezahlet in denen langen Tagen		in denen mittlern Tagen		in denen kurzen Tagen	
	Ggr.	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf	Gg	Pf	Ga	Pf	Gg	Pf
Lehmer	8	—	7	—	6	—	8	—	7	—	6	—
Tischlermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Glasermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Schlossermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Grobschmidtmeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Nagelschmidtmeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Kupferschmidtmeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Lehrjunge	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—
Schieferdeckermeister in Thurmarbeit	16	—	14	—	—	—	16	—	14	—	—	—
in ordinairer	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Dachdecker	8	—	6	—	—	—	8	—	6	—	—	—
Handlanger	5	—	4	—	—	—	5	—	4	—	—	—
Klempnermeister	12	—	10	—	—	—	12	—	10	—	—	—
Geselle	10	—	8	—	—	—	10	—	8	—	—	—
Lehrjunge	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—
Teichgräber	6	—	5	—	—	—	6	—	5	—	—	—

N. B. Es pflegen die Bildhauer, Glaser, Schlosser, Grob- Nagel- und Kupferschmiede und Klempner so wenig auf Tagelohn zu arbeiten, als die Töpfer und Brunnenmacher, sondern ihre Arbeit wird nach dem Verding oder Stückweise bezahlet.

Digitized by Google

Es kommt bei dem Tagelohn auch der sogenannte Meistergroschen vor. Dieser verlanget ebenfalls eine ordentliche und gesetzliche Vorschrift, wenn man verhindern will, daß die Handwerksmeister hierunter keinen Betrug und Unterschleif spielen sollen. Es muß nehmlich ein jeder Gesell, und auch der Polirer oder Altgesell, seinem Meister täglich ein Gewisses von seinem Tagelohn abgeben, weil er dessen Handwerkszeug in der Arbeit brauchet. Diese Ursache muß nun auch eigentlich zum Grunde und Regulativ genommen werden, wornach solches Meistergeld festzusetzen und zu bestimmen ist. Je mehr Handwerkszeug nehmlich ein Handwerker bei dem Bauwesen mitbringt und abnutzet, je höher sollte dessen Meistergeld, in Vergleichung mit einem andern, der weniger brauchet, gesetzet werden. Allein, hier wird niemahls eine rechte Proportion beobachtet. Die Zimmerleute und Tischler brauchen und nutzen gewiß weit mehr Handwerkszeug ab, als die Maurer, und dennoch empfangen leztere von ihren Gesellen gemeiniglich eben soviel Meistergeld, als erstere, da sie doch, wenn man nach der Billigkeit gehen wollte, mit der Hälfte gar wohl zufrieden seyn könnten. Es findet dieses auch in der Churmärkischen Bautaxe, S. 3, Statt. Nach der Pommerischen Bautaxe, S. 580, werden auf einen Tischlergesellen, so auf Tagelohn arbeitet, 9 Ggr. bezahlet, und davon 2 Ggr. auf das Handwerkszeug, und 7 Ggr. auf das Tagelohn gerechnet; da hingegen es bei den Zimmerleuten und Maurern weniger beträgt. Eben so unproportioniret ist es, wenn das Meistergeld in den mittlern und kurzen Tagen eben so hoch bestimmet wird, als in den langen Tagen; da doch die Gesellen zu jenen Zeiten nicht allein weniger Tagelohn bekommen, sondern auch das Handwerkszeug nicht soviel abnutzen, als in diesen. Es sollte also das Meistergeld billig nach dem Tagelohn eingerichtet seyn, und mit demselben um einen proportionirlichen Theil steigen und fallen. Dieses findet nach der Pommerischen Bautaxe S. 573, bei den Zimmerleuten und Maurern Statt, da ein Geselle dem Meister

Digitized by Google

Meister für das Arbeitszeug von seinem Tagelohn, in den langen Tagen von 8 Sgr. einen Sgr., in den mittlern von 7 Sgr. acht Pfennige, und in den kurzen Tagen von 6 Sgr. sechs Pfennige abgiebt. Wenn unzünftige Zimmerleute und Maurer die Arbeit verrichten, so pflegt ihnen das Meistergeld abgezogen, und also an Tagelohn soviel weniger gegeben zu werden. S. Pommerische Bautaxe, S. 575.

Wenn die Taxe des Tagelohns nach den angegebenen Grundsätzen in Richtigkeit gebracht worden: so müssen auch die Preise vestgesetzet werden, nach welchen die Bauhandwerker, wenn sie auf Verding arbeiten, und ihre Arbeit stückweise bedungen wird, bezahlet werden sollen. Hier eröffnet sich ein weites Feld für diejenigen Bauverständige, welchen die Entwerfung einer Bautaxe aufgetragen wird. Sie übernehmen ein wichtiges Werk, woran dem gemeinen Wesen viel gelegen ist. Sie sollen einem jeden Handwerker, so bei dem Bauwesen zu thun hat, seine so mannigfaltige Arbeit taxiren, und Preise vestsetzen, wornach er solche verrichten soll; diese Preise aber sollen die Billigkeit zum Grunde haben, und dergestalt eingerichtet seyn, daß sowohl der Bauherr als der Handwerksmann dabei bestehen können. Man siehet leicht ein, daß Bauverständige, die sich diesem Geschäfte unterziehen sollen, nicht allein die Civilbaukunst in ihrem ganzen Umfange, mithin sowohl das Bauwesen in den verschiedenen Arten der Städte, als auch das öconomische auf dem Lande, aus dem Grunde verstehen, sondern auch eine vollkommene Wissenschaft und Kenntniß aller derjenigen Handwerke, so bei dem Bau gebrauchet werden, besitzen, und im Stande seyn müssen, ihre verschiedene Arbeiten beurtheilen und taxiren zu können. Sie müssen zu dem Ende ein jedes Handwerk vollkommen übersehen, und nicht allein alle und jede zum Bau gehörige Arbeit, sondern auch alle verschiedene Arten derselben, und wo eine grössere oder geringere Kunst und Geschicklichkeit, eine grös-

Digitized by Google

sere oder geringere Mühe angewendet werden mus, auf das genaueste bestimmen können. Kurz, es müssen Universalbauverständige seyn, von welchen man eine gehörig eingerichtete, zuverläßige, und auf die Billigkeit sich gründende Bautaxe erwarten kann.

Die Bauverständige, welche eine Bautaxe entwerfen sollen, werden allemahl wohl thun, wenn sie sich dabei eine gehörig ausgearbeitete fremde Bautaxe zum Muster erwählen, und nach derselben, soweit sie sich auf ihr Land oder Provinz anwenden läßt, die ihrige einrichten, bei den Preisen selbst aber den im Lande gewöhnlichen Preis der Lebensmittel zum Grunde legen. Wir können keine bessere, als die oft angezogene Churmärkische Bautaxe, zum Muster vorschlagen. Dieselbe ist sehr umständlich und ordentlich eingerichtet, und die Arbeiten derer verschiedenen zum Bauwesen gehörigen Handwerker sind darinnen, soviel als möglich und nöthig ist, auseinandergesetzt. Sie hat nicht allein die große und berühmte Residenz Berlin, mithin große und auf prächtige Art erbauete Häuser, sondern auch geringere in mittelmäßigen und kleinen Städten, ja selbst die Wohnungen und Wirthschaftsgebäude auf dem Lande, zum Vorwurf, und beschreibet die zu einem jeden gehörigen auf mancherlei Weise einzurichtenden Baustücke sehr ausführlich. Selbst die darinnen vestgesetzten Preise werden in andern Ländern nicht ganz ohne Nutzen seyn; denn ob man selbige gleich nicht aller Orten beibehalten kann, sondern hierbei, wie schon erinnert worden, auf die Umstände und den Preis der Lebensmittel eines jeden Landes zurücksehen mus, so können sie doch wenigstens die Proportion, wie der Preis bei dieser oder jenen Arbeit, wegen der dazu erforderten größern oder geringern Kunst und Geschicklichkeit, und mehr oder wenigern Mühe, nothwendig bald steigen, bald fallen mus, anhandengeben. Ich werde die in derselben für jedes Bauhandwerk bestimmten Preise am gehörigen Orte, unter den

Digitized by Google

den Articuln: Bildhauer, Böttcher, Brunnenmacher, Dachdecker, Drechsler, Gelbgießer, Glaser, Grobschmidt, Klempner, Kupferschmidt, Lehmer, Mahler, Maurer, Mühlenbau, Nagelschmidt, Schieferdecker, Schiffbau, Schlosser, Seiler, Steinmetzer, Steinsezzer, Stuccaturarbeit, Teichgräber, Tischler, Töpfer, Zimmermann ꝛc. anzeigen.

Da die Bautaxe den gewöhnlichen Preis der Lebensmittel zum Grunde hat, und mit demselben in einer gerechten Verhältnis stehen mus, wenn sie nicht unbillig seyn soll; so folget ganz natürlich, daß sie sofort geändert werden müsse, als sich der Preis der Lebensmittel stark abändert. Dieses trägt sich gemeiniglich zu Kriegeszeiten zu, wo überhaupt alle Policeitaxen wenig befolget werden können; oder, wenn durch einen allgemeinen Mißwachs, Hagelschlag, Ueberschwemmung, Heuschreckenfraß, oder andere Landplagen, eine ungewöhnliche Theurung im Lande entstehet. Dem ohngeachtet ist es nicht nöthig, daß in solchen Fällen eine Bautaxe ganz und gar aufgehoben, und dagegen eine neue angefertiget werde. Es pflegt auch solches nicht zu geschehen, sondern man macht durch besondere Verordnungen bekannt, daß der Preis des Handwerkslohns um einen gewissen Theil, gegen den in der Bautaxe einmahl vestgesetzten Preis, erhöhet, und dieser erhöhete Preis bis auf weitere Verordnung beobachtet werden solle. Sobald aber die Ursachen, die ihn veranlaßet haben, aufhören, und die Lebensmittel wieder auf ihren alten Preis kommen: so fängt auch die Bautaxe an, ihre vorige Gültigkeit zu erlangen.

Endlich mus eine Bautaxe auf das genaueste befolget werden. Will man sich auf die Aufrechterhaltung derselben Hoffnung machen, so mus eine jede Entgegenhandlung dawider ohne alle Nachsicht bestrafet werden. Die Erlaßung der Strafe, die Gelindigkeit, die es bei Verweisen und Bedrohungen der Strafe bewenden läßt,

Digitized by Google

hat, wie bei allen Gesetzen, und bei Policeitaxen noch mehr, allemahl die Wirkung, daß die Entgegenhandlungen desto häufiger werden. Diejenigen Handwerksmeister, besonders die Zimmerleute und Maurer, welche sich der Bautaxe bei einem oder andern Stücke widersetzen, müssen anfänglich mit Gelde, z. E. das erstemahl mit 5 Rthlr., und das zweitemahl mit 10 Rthlr., das drittemahl aber mit Verlust des Meisterrechtes, bestrafet werden. Diejenigen Gesellen, die solcher entgegen handeln, sind das erstemahl mit achttägiger Gefängniß im Bürgergehorsam, und das zweitemahl mit Ausschliessung von fernerer Arbeit, zu bestrafen. Bei anderweit verspührter Widersetzlichkeit der Handwerker, mus man fremde von andern Orten, zu Fertigung der vorfallenden Arbeit gegen die in der Bautaxe bestimmte Bezahlung, zulaßen, und wider alle Beeinträchtigungen kräftig schützen. Eben also mus denen Bauenden, ohne Unterscheid des Standes, auf das schärfste verboten werden, den Arbeitslohn unter keinerlei Vorwand zu erhöhen, damit durch solche eigenmächtige Erhöhung die Dürftigen nicht bedrucket werden. Wenn zwischen denen Bauherren und Handwerkern Streitigkeiten oder gar Processe entstehen, so müssen solche nach der Bautaxe decidirt und abgemacht werden.

Bau-Zeit. Die allerbequemste Bauzeit auf dem Lande, ist unstreitig, nach der ordentlichen Calenderrechnung, der Frühling, Sommer und Herbst. Der Winter ist nur zum Bauen im Wasser bequem, nehmlich, wenn das Wasser mit Eis dick überfroren ist, und Vieh und Menschen sicher darauf gehen können; wenn z. E. über mittele Ströhme an Brücken zu bauen ist; wenn Wasserrechen, Eisböcke, Pfähle u. d. gl. über das Wasser zu bauen oder anzurichten sind; absonderlich können zur Winterszeit die Pfähle, ohne daß eine Rüstung gebauet werden darf, eingestoßen werden. Ein ordentlicher Bau auf dem Lande kann am besten im Frühling

mit

Digitized by Google

mit Anfange des Aprils, oder, wenn es die Witterung zuläßt, noch im März angefangen werden; es iſt darzu die angenehmſte Zeit, es wird warm, die Tage nehmen zu, es trocknet die Arbeit am beſten; und wer nur etwa ein oder nur wenige neue Gebäude zu bauen hat, der thut ſehr wohl, wenn er es ſo einrichtet, daß er zu Johannis mit ſeinem Bau fertig iſt. Er kann alsdenn die Fuhren und Handdienſte zum Heu und Getraide, auch anderer nöthigen Sommerarbeit, anwenden. Die Bauarbeit im ſpäten Herbſt iſt nicht ſehr vortheilhaft; es wird ſchon nicht ſo gut gefördert, es kommt rauhe Luft, kaltes Regenwetter, und die Tage nehmen auch immer ab, auch trocknet die Arbeit nicht mehr viel.

Bavaroiſe, eine Art von warmen Liqueur, der aus Thee und Syrop de Capillaire bereitet wird. Man nennet ihn auch Bavaroiſe à l'eau; denn wenn Milch hinzukommt, heißt er Bavaroiſe au lait. Die Frauenzimmer haben auch an ihren Kleidern eine Art von Agrements à la Bavaroiſe.

Bauch, L. Abdomen, Venter, Fr. Ventre, iſt, bekanntermaßen, der untere Theil des Leibes, vom Anfange des Bruſtbeines an, bis zu den Schaambeinen. Siehe Hrn. D. Martini Naturlexicon.

Bei den Pferden nennet man Bauch, oder Wanſt, Fr. Coffre, die Höhle, welche von den Rippen umſchloſſen iſt; ingleichen den untern Theil des Cörpers an dem Orte des Bruſtbeins, und den untern Theil der Rippen; und in dieſem Verſtande iſt der Bauch des Pferdes das, was der vordere Theil der Bruſt bei dem Menſchen iſt. Wenn ſich der Bauch nach dem Hintertheile zu, wie bei einem Windhunde, erhebet, ſagt man: das Pferd habe keinen Leib, oder ſey engbauchig, Fr. étroit de boyau. Dergleichen Pferde freſſen meiſtens wenig, ſind aber gleichwohl faſt alle hitzig oder gierig. Wenn der Bauch tiefer, als die Rippen, herunter gehet, und wenn dieſer Theil allzuvoll iſt, ſagt man: das Pferd habe einen Hängebauch,

Digitized by Google

gebauch, oder Aufbauch, Fr. Ventre de vache, Ventre avalé. Wenn ein solches Pferd jung ist, so frißt es stark; und wenn es älter wird, so hat man zu besorgen, daß es hartleibig wird.

Bei den Landleuten heißt Bauch, wenn man an dem Erndtewagen an jeder Leiter, bei der daran zwischen dem Hinter- und Vorder-Rade befindlichen Oeffnung, drei Stricke, so man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet, mit ihren beiden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiterbaum, ungefähr 2 Spannen weit von einander, anschleifet und vest machet, damit nicht nur bei dem Einführen des Getraides eine Anzahl Garben darein geleget, und also mehr, als sonst ordentlich zwischen den Leitern geladen, sondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu Schaden kommenden Schwankens, sicherer geführet werden könne. Die Holzbauern und Fuhrleute machen an ihren Holz- und Last-Wagen auch Bäuche, und zwar von Wieden oder Ketten.

Wenn ein Gebäude, sonderlich aber eine Mauer, vor Alter oder sonst andern Fehlern hängig wird, oder sich heraus begiebt, so nennet man solches ebenfalls einen Bauch.

Bauch-Bettgen, Bauch-Küssen, ist ein kleines, mit weichen Pflaum- oder Schwanen-Federn ausgestopftes, und mit einem feinen Ueberzug, entweder von Damast, Seidenzeug, Cattun, weißer Leinwand ꝛc. überzogenes Bette, welches kränkliche und zärtliche Personen, die Brust warm zu halten, und die Ausdünstung zu befördern, auf der Brust tragen. Insgemein aber pflegt man zarten Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Fluß des Rindviehes ꝛc. s. Durchlauf. Ruhr.

Bauch-Geschwulst, bei Pferden, erfordert ein wollenes Tuch, das mit Wermuth und Chamillen in Wasser gesotten, worinn etwas Salpeter aufgelöset, täglich zweimahl warm umzubinden.

Auch

Digitized by Google

Auch das Rindvieh bekommt zuweilen eine Bauchgeschwulst, wobei zu untersuchen, ob es nur von übler Verdauung, Blähung oder Verstopfung, oder von etwas giftigen, als: dem Schierlingskraut, oder gar dessen Wurzel, die von den Bächen zuweilen ausgeworfen wird, entstanden sey. Siehe Blähung. Schierling. Verstopfung.

Bauch-Grimmen, Bauchweh, Leibschmerzen; s. Darmgicht.

Bauch-Gurt, Fr. Ventriére, ist ein breiter Riemen, so an den Seitenblättern und Reit-Scheiden auf der einen Seite angenähet oder angeschnallt, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite, vermittelst eines eisernen Knebels, in einen am Seitenblatt befindlichen Ring geknebelt und bevestiget wird.

Bauch-Küssen, siehe Bauch-Bettgen.

Bauchschlagend, nennet man ein keichendes Pferd, Fr. Cheval poussif; siehe Keichen.

Bauch-Seile, Bauch-Stricke, siehe S. 764, unter Bauch.

Bauch-Walze, siehe Walze.

Bauch-Wassersucht, siehe Wassersucht.

Bauch-Weh, siehe Darmgicht.

Bauch-Würmer, siehe Würmer.

Baucia, siehe Acanthus germanicus.

Bauen, heißt überhaupt, einen Platz also zubereiten, daß man darinnen sicher und bequem wohnen, und seinen Aufenthalt haben könne. Siehe Bau.

Im landwirthschaftlichen Verstande heißt Bauen, die Aecker, Wiesen, Gärten, Wälder ꝛc. mit Düngen, Pflügen, Säen, Eggen, Hacken, Ausholzen ꝛc. dergestallt zurichten, daß man den erwünschten Nutzen davon haben möge. Siehe Ackerbau.

Bauer, Landmann, L. Agricola, Rusticus, Fr. Cultivateur, Laboureur, Ouvrier, Paisan, Rustique, ist überhaupt, derjenige, der das Feld gehörigermaßen tractiret,

Digitized by Google

tractiret, und Früchte zu tragen geschickt machet, auch allein von dem Feldbau seine Nahrung und Lebensunterhalt suchen mus. Der Bauernstand ist nicht nur der allerälteste, indem man das Altertum desselben bald nach Erschaffung des ersten Menschen herleiten kann, sondern auch der allernützlichste und allernöthigste, weil alles und jedes, was in der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denselben das gemeine Wesen keinesweges bestehen kann. Wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach seinem Ursprunge in Teutschland betrachtet, so ist derselbe von den ehemahligen Leibeigenen herzuleiten, die endlich in den mittlern Zeiten, aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechtsstand der christlichen Religion zuwider, Haufenweise einige Rechte der Freigelaßenen erlanget haben, und daher, ungeachtet sie an den meisten Orten heut zu Tage freie Leute sind, von ihren Gütern Dienste thun und Zinsen geben müssen. Ja, es wird ordentlich dafür gehalten, daß auf dem Lande alle Bauergüter dienst- und zinsbar seyn, wenn sie nicht ihre Freiheit sonst erweisen können. Der eigentliche Bauernstand hat auch eben daher noch viel Knechtisches bei sich, und ist deswegen noch bei uns Teutschen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt ist also eigentlich ein Mensch, der selbst vor seine Person das Land bauet, und von seinen Landgütern Hand- oder Spann-Frohne thun und Zinsen geben mus. Sie haben auch übrigens aus dem Altertum noch vielerlei andere Nahmen und mannigfaltigen Unterscheid.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorfgemeinde, derjenige insonderheit genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feldbau damit zu bestreiten, als auch die der Herrschaft zu gewissen Zeiten schuldigen Frohndienste mit verrichten zu können. Dergleichen Dienste aber sind also beschaffen, daß sie 1) entweder mit Pferden oder anderm Zugvieh, oder 2) mit der

Digitized by Google

der Hand verrichtet werden. Jene sind diejenigen zu thun schuldig, welche Aecker besitzen, dieserwegen Zug-Vieh halten, auch deswegen Anspanner, Ausspänner, Pferdner oder Hüfner genennet werden. Die, so Hausdienste leisten, keinen Acker, oder doch sehr wenigen, besitzen, oder die nur eine Hütte haben, oder sich von Gartenfrüchten nähren, heißen Hintersassen, Handfröhner, Cothsassen, oder Cossäten, Gärtner, Häusler, Hausgenossen. In weitläuftigem Verstande, und wenn man überhaupt unter dem Worte Bauer, alle Landleute, oder die auf dem Lande wohnen, verstehet, rechnet man auch billig, die adelichen Geschlechts sind, dahin; wie sie denn auch deßwegen, wenn sie vom bloßen Feldbau leben, in Schwaben Sammete Bauern genennet werden. Sonst ist, gedachtermaßen, der Bauern Zustand in Teutschland nicht einerlei. Denn einige sind keiner Herrschaft, ausser dem Römischen Kaiser, unterworfen, und werden daher des Heil. Röm. Reichs oder nur schlechthin Reichs-Bauern genennet. Andere sind andern Fürsten, Grafen, Städten und Herrschaften auf dem Lande unterworfen, und treiben den Ackerbau auf ihren eigenen Gütern, sind aber nicht dienstbar, sondern freie Leute, die nichts anders als die gemeinen Landesbeschwerden tragen, zuweilen auch von ihren liegenden Gründen Zins- oder Schutz-Geld entrichten, im übrigen aber von aller Dienstbarkeit befreiet sind, dergleichen in Schwaben, Franken und andern Orten, zu finden, und Frei-Bauern genennet werden. Noch andere werden zwar zu Frohnen und Diensten nicht gebraucht, haben aber die Aecker, Wiesen und Häuser von ihrer unmittelbaren Obrigkeit, und müssen dafür jährlich einen gewissen Erbzins, Güld oder Pacht entrichten, und werden daher Pacht-Leute und Pacht-Bauern, anderswo auch Lands-Adler, genennet. Endlich müssen andere, neben der Zins, Güld oder Steuer, auch Pferd- oder Hand-Frohnen verrichten,

Digitized by Google

ten, können aber mit ihren Gütern freiwillig schalten und walten, selbige veräußern, und sich an andere Oerter wenden, und werden denen leibeigenen Bauern, die in Pommern, Mecklenburg, Holstein ꝛc. bekannt sind, entgegengesetzt.

Bauern-Güter, L. Prædia ruſtica. Die Bauerngüter haben bei den alten Teutschen mit denen adelichen ihren Anfang genommen. Die Herren theilten ihre Aecker und Wiesen unter ihre Knechte aus; diese bebauerten solche mit ihrer eigenen Familie, und gaben davon ein Gewisses an Getraide, Vieh und Kleidern, welches man einen Zins oder Pacht nennen kann. Die zu ihren Haushaltungen nöthigen Gebäude waren sehr schlecht, und sehr zerstreut aus einander gelegen. Nachher ward die Landwirthschaft in etwas bessere Ordnung gebracht, und viele Knechte wurden freigelaßen. Als sich hierauf die Geistlichkeit nicht wenig vermehrte, und die Landsaßen anfiengen, Aecker und Güter, auch zu deren Bearbeitung Knechte und Mägde an die Kirchen zu offeriren, auch sonst aus Aberglauben viele Manumiſſiones pro ſalute animæ, und anderer Ursachen halber, unternahmen: so wollte es hierbei denen Ingenuis an Knechten gebrechen, und sie mußten ihre Arbeiter miethen; und indem der Ertrag der Güter nicht überschüßig war, so wurden sie gezwungen, denen Freigelaßenen unter Angelobung gewisser Dienste und eines jährlichen Zinses vieles zu übergeben, sie aber zusammen in Dörfer zu ziehen. Gleichwie nun diejenigen Coloni, so in dem alten Zustande geblieben, nach derer Herren Pfeife tanzen mußten: also waren viele Freigelaßene, welche sich wieder, theils aus Noth, theils nach Gefallen, zu dem Ackerbau wendeten, und daher auf verschiedene Conditionen mit denen Gutsherren accordirten, wodurch mancher ein Gut ganz eigen und erblich, ein anderer hingegen nur nach dem nutzbaren Eigentum, oder auf gewisse Zeit, angenommen, und davon Pacht, Dienst und Zinsen angelobet.

Digitized by Google

angelobet. Hieraus sind nun gar verschiedene Güter nach verschiedenen Rechten, Contracten und Formuln, sammt vielerlei Nahmen, entstanden; z. E. **Erbpacht-Güter, Laßgüter, churmedige Güter, Landsiedeleien, Meiergüter, Schillingsgüter, Erbzins-** und andere **Zins-** und **Dienstgüter**, von welchen besondere Abhandlungen folgen werden.

Diese verschiedene Arten der Bauerngüter leiden, nach ihrer Einrichtung und Beschaffenheit, eine verschiedene Eintheilung. Von einigen gehört das Eigentum denen landesherrlichen Domainen oder denen Rittergütern zu, und der Bauer hat nur die bloße Benutzung. Bei einigen ist diese Benutzung erblich, bei andern gehet sie auf die Lebenszeit des Besitzers, und bei andern nur auf gewisse Jahre. Einige Bauerngüter sind ganz erb- und eigentümlich, obwohl mit verschiedener Einschränkung. Einige sind unsteuerbar, und liegen nicht unter der Contribution, Steuern und Schocken, ob sie schon nebst andern Dorfeinwohnern einige Rethelasten und das Nachbarrecht mit tragen müssen. Sie sind auch entweder dienst- zins- und steuer- oder nur von Steuern und Diensten frei. Andere sind belastet und steuerbar, und müssen sowohl alle Landesabgaben, als auch die Baubeschwerden und Pflichten entrichten. Einige sind dienstbar, und müssen nach ihrer hergebrachten Schuldigkeit Dienste leisten; dahingegen andere dienstfrei, und nur zu Entrichtung eines gewissen jährlichen Zinses, und anderer Kleinigkeiten, verbunden sind. Endlich giebt es auch schriftsassige Bauerngüter, die durch ein besonderes Privilegium des Landesherrn von der Amtsgerichtsbarkeit, welcher sonst die andern unterworfen sind, eximiret worden, und deren Besitzer öfters, wie um Göritz herum, und in Grüningen bei Halberstadt, Landsassen heissen. Ausserdem werden die Bauerngüter in Anspann- ganz- und halbe Acker-Höfe, Ganz- Halb- Spitz- Karren- Spänder- und

Digitized by Google

und Fröhner-Cossathen und Hintersättler-Güter eingetheilt, deren ihre Schuldigkeiten jedes Orts Ordnungen, Recesse und Verträge ausweisen. Die Häuser der Bringsitzer, Häusler oder Beisitzer, sind keine eigentliche Bauerngüter.

Die Bauerngüter sind ein wichtiger Gegenstand der höchsten Landespolicei. Von der vollkommenen Cultur des Bodens und dem Flor der Landwirthschaft hängt die Wohlfahrt des Staats hauptsächlich ab. Es kann also dem Staat nicht gleichgültig seyn, ob diese Güter schlecht oder wohl beschaffen sind, oder ob sie wohl oder übel genutzet werden. Nun finden sich aber bei den meisten Bauerngütern noch so viele und große Fehler, welche einer blühenden Landwirthschaft dergestallt im Wege stehen, daß, solange dieselben nicht verbessert werden, man sich den Flor der Landwirthschaft niemahls versprechen kann. Eine weise Regierung mus demnach alle ihre Aufmerksamkeit, Vorsorge und Mühe anwenden, diese Fehler, soviel als möglich, zu verbessern. Wir müssen zeigen, worinn solche Fehler bestehen.

Die meisten Bauerngüter sind so beschaffen, daß die Bauern nicht Eigentümer davon sind. Das Eigentum gehört entweder denen landesherrlichen Domainen, oder denen Rittergütern und Privatpersonen; die Bauern hingegen sind Leibeigene, und haben die bloße Nutzung der Güter auf Meierrecht, oder andere, in verschiedenen Ländern eingeführte Rechte; sie müssen also immer befürchten, daß sie aus dem Besitze ihrer Güter herausgesetzet werden. So lange solche Einrichtungen Statt finden, so kann man sich gar keine Hoffnung machen, daß die Landwirthschaft in Flor kommen wird; und der Staat ziehet mithin aus dem Boden des Landes bei weitem nicht denjenigen Nutzen, den er sich versprechen könnte, wenn die Bauern selbst Eigentümer der Bauerngüter wären. Denn so lange sie dieses nicht sind, so fehlt ihnen der vornehmste Bewegungsgrund, und die wirksamste

Digitized by Google

sanfte Triebfeder, ihre Grundstücke auf das beßte zu cultiviren. Aller Fleiß und Arbeitsamkeit entspringet aus der Quelle, daß man sich ein bequemes Leben verschaffen, und seine Kinder nach seinem Tode in guten Umständen hinterlaßen will. Niemand arbeitet gern zum Nutzen eines andern. Wenn hingegen die Bauern ihre Güter erb- und eigentümlich besitzen, mithin versichert sind, daß sie solche nach ihrem Tode ihren Kindern hinterlaßen: so werden sie allen möglichen Fleiß anwenden, um sie in immer bessern und vollkommenern Zustand zu setzen, und ihre Kinder dadurch glücklich zu machen. Man siehet hieraus ganz klar, wie schädlich die Leibeigenschaft ist, und wie nützlich es hingegen seyn würde, wenn solche abgeschaffet, und das Eigentum der Güter an die Bauern abgetreten würde. Die Eigentümer würden dabei gar nichts einbüßen, wenn sie die Bauerngüter in Erbzinsgüter verwandelten, und sich die zeitherigen Einkünfte als einen jährlichen Erbzins vorbehielten; wobei die Bauern dennoch die Frohndienste verrichten könnten, die aber nach der Billigkeit und Klugheit eingerichtet, und dadurch ordentliche Dienstreglements für allezeit und beständig vestgesetzt und beschrieben werden müßten.

Ein anderer Fehler, welcher viel darzu beiträgt, daß denen Bauern das Eigentum ihrer Güter entzogen wird, ist, wenn man gestattet, daß andere, die nicht Bauern sind, und die Bauerngüter nicht selbst bewohnen, noch die Wirthschaft darauf treiben, Eigentümer derselben seyn können. Hierher gehört, wenn die Adelichen und andere Gutsherren die Bauerhöfe ihrer Unterthanen an sich ziehen, und zu ihren adelichen Gütern schlagen dürfen. Also führt der Herr von Justi, im II Bande seiner oecon. Schriften, S. 268, ein dänisches Gesetz an, welches verordnet, daß ein jedes adeliches Gut an Bauerhöfen 200 Tonnen, oder 666 Morgen à 150 Quadratruthen, Hartkorn besitzen muß, wenn es die

Digitized by Google

Befreiung von denenjenigen Ländereien, die es selbst bauet, genüßen will. Dieses Gesetz, sagt Hr. von Justi, scheint recht gemacht zu seyn, das Eigenthum der Bauern zu verhindern. Der Edelmann wird so leicht keinen Bauerhof verkaufen, weil auf dem Besitze derselben ein so ansehnliches Recht beruhet. Hat er mehr Bauerhöfe, als zu 200 Tonnen Hartkorn erforderlich sind, so wird er die nächsten und gelegensten zu denen Ländereien einziehen, die er selbst bauet; und er wird sich wohl hüten, einen einzigen zu verkaufen. Dergleichen Gesetze sind nicht allein der Cultur des Bodens gerade entgegen, sondern sie fallen auch dem armen Landmann zu einer unaussprechlichen Last. Da auf der einen Seite der Edelmann die Ländereien, die er selbst bauet, ohne Ende vermehren kann; und da auf der andern Seite die Frohn-Dienste der Bauern nicht bestimmt und vestgesetzt sind: so kann man leicht erachten, wie groß die Last der Bauern nach und nach anwachsen mus. Eben so nachtheilig sind diese Gesetze dem landesherrlichen Finanz-Interesse. Der Edelmann kann so viel Bauerhöfe, als er will, der Contribution entziehen, wenn er nur immer so viel Bauerhöfe durch neuen Anbau, oder durch Ankauf, für voll erhält, als 200 Tonnen Hartkorn betragen. In allen Staaten, wo die Landwirthschaft blühet, hat man von allen demjenigen, was in Dännemark Statt findet, gerade das Gegentheil eingerichtet. Man hat in einigen Staaten Gesetze, daß die Bauerngüter keinen andern Eigenthümer haben können, als der selbst darauf wohnet. Man hat die Ländereien, die zu den adelichen Gütern gehören, ein- für allemahl bestimmt und vestgesetzt. Kaufen und ererben die Edelleute mehr Ländereien, so sind sie weder von Schatzungen noch Abgaben frei, noch sind die Bauern schuldig, Frohndienste dabei zu verrichten. In einigen teutschen Staaten wird denen Adelichen nicht einmahl verstattet, die wüsten Bauerngüter und überhaupt die Bauerngüter,

Digitized by Google

an sich zu bringen, und solche zu ihren Gütern zu ziehen; und in Sachsen sollen solche nicht einmahl an die Bürger gelangen. In den königl. preußischen Landen, ist keiner Grundherrschaft, sie sey geistlich oder weltlich, und überhaupt keinem Dominio, erlaubt, Bauerngüter an sich zu bringen, oder auch die Aecker, Wiesen und übrigen Realitäten davon an sich zu ziehen, und die Höfe, statt Bauern, mit Gärtnern, Häuslern oder Tagelöhnern zu besetzen. Wenn Bauerngüter aussterben, oder Schulden halber dem Besitzer abgenommen werden müssen: so mus das Dominium sich zuvörderst alle Mühe geben, einen andern tüchtigen Wirth, welcher das Gut entweder gegen Erlegung der darauf haftenden Schulden, oder aber, da solche nicht vorhanden, gegen billige Conditionen, annehme, zu erhalten; und ist immittelst bei eigener Vertretung dafür zu sorgen schuldig, daß die schadhaften Wohn- und Wirthschaftsgebäude repariret, auch die Aecker und Wiesen entweder miethsweise ausgethan, oder gegen billige Belohnung administriret, und in der Wirthschaft durchaus nicht unbestellt gelaßen, aus den einkommenden Revenüen aber vor allem andern die monathliche Contribution, sodenn die currenten Interessen und herrschaftlichen Præstanda berichtiget, und was über dem noch übrig bleibt, zur Melioration des Gutes angewendet werden möge. Wenn alle vom Dominio angewandte Bemühungen zu Herbeischaffung eines neuen Wirths vergebens, die tentirte Administration des Gutes zu dessen fernern Erhaltung nicht hinlänglich, und dergleichen Bauerngut auf eine andere Weise unterzubringen nicht möglich, folglich dessen Einziehung an das Dominium unvermeidlich seyn sollte: so mus dennoch der Landrath des Creises zuvörderst die dabei vorkommenden Umstände auf das genaueste untersuchen, und im Fall auch dieser einen neuen Wirth auf das Gut zu erhalten nicht im Stande, von der Nothwendigkeit, daß solches dem

Digitized by Google

Dominio überlaßen werde, an die vorgesetzte Krieges- und Domainen-Cammer pflichtmäßigen Bericht erstatten, und Approbation einhohlen. Diese Approbation hat jedoch in keinem andern Falle Statt, und wird nicht ertheilet, als wenn vorher genugsam erwiesen worden: 1) Daß das Gut Schulden halber nothwendig verkauft werden müssen, und dessen Besitzer dabei sich keinesweges conserviren können. 2) Daß, aller angewendeten Bemühung ohngeachtet, kein Käufer oder Annehmer zu solchem Gute auszufinden gewesen. 3) Daß das Gut nach der Landesobservanz gerichtlich taxiret, und dabei überall legaliter verfahren worden. 4) Daß der Verkauf des Gutes nicht bloß in demselben Dorf ausgehangen und bekanntgemacht, sondern auch durch die Intelligenzzettel und ausgehangene Intimationen in der Kreis-Casse und denen nächstgelegenen Dörfern publiciret sey. Alles, was hier in Ansehung derer denen Unterthanen erb- und eigenthümlich zugehörigen Güter verordnet wird, findet auch bei denenjenigen Bauerhöfen Statt, welche denen Grundherrschaften zuständig sind, und auf welche sie die Unterthanen nur ausetzet.

S. Königl. Preussische Constitution, nach welcher im Herzogtum Schlesien so wenig denen adelichen Dominiis, Bauerngüter oder darzu gehörigen Pertinentien an sich zu ziehen erlaubt, als denen Bauergemeinden gestattet werden soll, adeliche Güter, Dörfer oder Herrschaften, vor sich allein, oder mit andern in communione, an sich zu bringen, d. 14 Jul. 1742, in der Samml. schlesischer Ordnungen.

Durch dergleichen Maaßregeln und Gesetze kann das Eigentum in die Hände der Bauern geleitet werden; wiewohl Hr. von Justi, im I B. seiner Policeiwissenschaft, S. 183, f. dafür hält, daß die Regierung nicht einmahl nöthig habe, gesetzlich zu verordnen, daß niemand Eigentümer eines Bauergutes seyn könne, der es nicht selbst bewohne, und die Wirthschaft darauf treibe; es dürfe die Regierung nur auf alle Bauerngüter, die von ihrem Eigentümer nicht selbst bewohnt werden, ein 8 bis 10 Rthlr. jährliche Abgaben mehr legen, und ver-

Digitized by Google

verordnen, daß diese Abgabe nicht von dem leibeigenen Bauer, von dem Meier oder Pachter entrichtet, sondern von denen dem Eigentümer gehörigen Einkünften erleget werden solle.

J. H. L. A. Beweis, daß die gewöhnliche Interims-Besetzung verschuldeter Bauergüter nicht allemahl das Mittel sey, selbige wieder empor zu bringen, ſ. im 8 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

So richtig der Grundsatz ist, daß niemand Eigentümer eines Bauergutes seyn soll, als der es nicht selbst bewohnet und die Wirthschaft darauf treibet: so nimmt dennoch Hr. von Justi, am angeführten Orte seiner Policeiwissensch. die Gegend um die Hauptstadt auf drei Meilen weit davon aus.

Er sagt, in der Hauptstadt, wenn sie etwas reich wäre, fänden sich gemeiniglich viel Leute, welche, zu ihrer Veränderung und Vergnügen, den Sommer gern auf dem Lande zubrächten, und daher in der Nähe Bauerngüter kauften, die sie mit schönen Gebäuden und Gärten zierten, ohne darauf zu sehen, ob sich ihr angewendetes Capital wieder verintereſſiret. Dieses müßte der Staat keinesweges hindern, sondern vielmehr auf alle Art befördern. Die Hauptstadt wäre gleichsam das Hauptwohnhaus des gesammten Volkes. Gleichwie man nun jedermann nach der Beschaffenheit seiner Wohnung, seines Hausgeräthes, seiner Gärten, u. d. gl. zu beurtheilen pflegte: so wären auch die Ausländer gar sehr geneigt, den Reichtum und Wohlstand des gesammten Volkes nach der Beschaffenheit der Hauptstadt und der umliegenden Gegend zu beurtheilen; und wann sie sähen, daß die Gegend um die Hauptstadt wie eine halbe Wüstenei aussähe, daß große Wälder bis vor die Thore der Hauptstadt reichen, und auf den nächsten Dörfern alles ziemlich mager aussiehet: so machten sie sich eine tausendmahl schlechtere Vorstellung von der Armuth des Volkes, als es sich in der That befände. Es entstünde ein öffentliches Geschrei von dieser Armuth des Landes, das der Bevölkerung in Anreizung der Fremden überaus nachtheilig wäre. Eine jede weise Regierung sollte also die vollkommene Cultur der Gegend ihrer Hauptstadt auf eine in die Augen fallende Art durch alle dienliche Maaßregeln zu befördern suchen; und in diesem Betracht würde das vorhin vorgeschlagene Gesetz auf diese Gegend nicht erstrecket werden können.

Digitized by Google

Auch ist es kein geringer Fehler, wenn die Bauern-Güter allzugroß sind, und keine rechte Proportion haben. Große Bauerngüter befördern die Cultur des Landes wenig. Je mäßiger der Antheil von Feldern ist, den jemand besitzet, desto mehr Fleiß und Arbeitsamkeit kann er anwenden, dieselben zu cultiviren und fruchtbar zu machen; da hingegen diese gute Cultur, wenn jemand allzuviel Feld hat, nicht einmahl möglich ist, wenn er auch die Neigung und den Willen darzu hätte. Wenn jemand nur eine mäßige Proportion von Aeckern besitzet: so hat er auch genugsame Zeit, an deren Verbesserung alle mögliche Mühe anzuwenden; und wenn er nur etwas auf seinen Nutzen aufmerksam ist, so wird er es gewiß thun. Bei dem Ackerbau kommt alles auf die Verbesserung der Aecker, auf ihre Düngung und fleißige Bearbeitung an; und ein mäßiges Feld, das solchergestallt von unermüdeten Händen bearbeitet wird, kann eben soviel und noch mehr Frucht geben, als ein Feld, das noch einmahl so groß ist in eben diesem Boden, das aber schlecht abgewartet wird. Es ist dieses genugsam durch die Erfahrung bestätigt; indem öfters ein jeder von zwei Brüdern, die sich in ihres Vaters Bauergut getheilt hatten, in Gegenden, wo dergleichen Theilung erlaubt ist, eben soviel geerndtet haben, als ihr Vater von dem ganzen Bauergute zu erndten pflegte. Eine mäßige Proportion der Bauerngüter hat auch in die Aufnahme des Nahrungsstandes und in die Bevölkerung einen gar großen Einfluß. Je mehr Menschen im Lande sind, die einiges Vermögen besitzen, und durch ihren Fleiß dasselbe solchergestallt nutzen, daß sie sich die Bequemlichkeiten des Lebens verschaffen können, desto größer ist der Verbrauch von allen Arten der Waaren, und je lebhafter ist folglich der innerliche Umlauf von Gütern. Es ist ein sehr großer Unterscheid in der Consumtion, wenn ein Bauer, der fünf Hufen Land besitzet, zwei Knechte und zwei Tagelöhner kümmerlich ernähret, als wenn

Digitized by Google

wenn ein jeder von diesen fünf Menschen eine Hufe Land besitzet, und durch seinen Fleiß sein gutes Auskommen dabei hat. Diese fünf Familien consumiren alsdenn gewiß dreimahl mehr von allerlei Arten von Waaren, und geben allen andern Gewerben und Handthierungen dreimahl mehr Beschäftigung, als vorhin dieser einzige Bauer mit seinen zwei Knechten und zwei Tagelöhnern. Folglich kann auch das Land ungleich stärker bevölkert werden, wenn das unbewegliche Eigentum nur in mäßige Antheile vertheilt ist. Der Wachstum der Bevölkerung kommt hauptsächlich darauf an, daß sich im Lande viele Stellen zeigen, wo zwei Menschen sich und ihre Familie durch ihren Fleiß gut ernähren können.

Was die rechte Proportion der Bauerngüter selbst anbetrifft, so ist Hr. von Justi, im I B. seiner Policeiwiss. §. 419, in der Anmerk. der Meinung, daß die rechte Größe eines Bauerngutes wäre, wenn es 2 Hufen Landes und etwas Wiesewachs, oder überhaupt $2\frac{1}{2}$ Hufe Erdreich in sich enthielte, die Hufe zu 30 Aeckern, und den Acker zu 130 bis 140 Rheinische Quadratruthen gerechnet; im IIten Bande seiner polit. und Finanzschriften, S. 394 hingegen, rechnet er 2 Hufen Landes, oder 60 Morgen, jeden zu 180 Rheinischen Quadratruthen, zu einem Bauergute, sagt aber dabei, daß kaum soviel nöthig wäre. Hr. Leopold, in seiner ökon. Civilbaukunst, S. 682 im XI B. der ökon. Nachr. rechnet zu einem Bauergute $1\frac{1}{2}$ Hufen Landes mittler Güte, wo gegen 60 Dresdner Scheffel ausgesäet werden, der Viehstand aber zum wenigsten in 2 bis 3 Pferden, 10 Ochsen, und 12 Stücken Kühe und Geltevieh bestehet. Vermuthlich verstehet er hier große sächsische Landhufen, die er in seiner Einleit. zur Landwirthsch. I Abschn. 15 Cap. S. 56, f. berechnet, und eine solche 11610 Quadratruthen, à 8 Leipziger Ellen lang und 8 Ellen breit, bestimmet, und darauf 2 Pferde, 6 Ochsen, 8 Kühe und Geltevieh, auch

Digitized by Google

wenigstens, ohne Wirth und Wirthin, noch 5 Gesinde rechnet. Der Herr von Justi behauptet auch mit gutem Grunde, daß man unter gutem und schlechtem Lande keinen Unterscheid, und die Bauerngüter in schlechtem Boden nicht noch einmahl so stark machen solle; indem diese Regel, ob sie zwar überall angenommen, der Cultur des Bodens sehr nachtheilig sey; weil ein Bauer in schlechtem Lande, wenn er noch einmahl soviel Land bekommt, deswegen nicht noch einmahl soviel Mist, um es zu düngen, noch auch noch einmahl soviel Gesinde und Zugvieh, um es zu bearbeiten, habe. Man gäbe ihm also nur soviel Land mehr, um jährlich noch einmahl soviel Brache liegen zu lassen, als andere, worauf zum Nutzen des Staats nichts gebauet würde. Es müßte freilich ein Bauer in einem schlechten Boden ungleich weniger Abgaben geben, und der Contributionsfuß müßte sich nach der Beschaffenheit der Felder richten; allein, die Sache dürfte sich nicht umgekehrt verhalten, und man müßte die Bauerngüter nicht nach der Größe des Contributionsfußes ausmessen.

Es klagt deswegen der Verfasser des sowohl besonders gedruckten, als auch im VII B. der Leipz. Samml. S. 642 enthaltenen, Sendschreibens an Hrn. Kretschmar, die Verbesserung der Landwirthschaft überhaupt betreffend, sehr über den Ueberfluß derer bei den Bauerngütern sich findenden Aecker, und sagt, daß derselbe das sechs- neun- und zwölfjährige Land gebohren hätte, und daß, wenn dessen nicht mehr wäre, als man gehörig pflügen und düngen könnte, dergleichen Mißgeburten vom Ackerbau niemahls bekannt geworden seyn würden. Es bleibe eine Wahrheit, daß dergleichen entlegene Aecker, welche der Bauer das Butenland nennete, (die anderwerts auch Aussenland, Ausäcker heißen) auch bei der sparsamen Beackerung ihre Schuldigkeit nur halb thäten, und zum öftern nicht den Bestallerlohn bezahlten, folglich dem Eigentümer mehr Schaden als Vortheil brächten. Herr Prof. Berch nimmt daher in seiner Einleit. zur allgem. Haushalt. 2 Abth. 2 Cap. § 5. zur Grundregel an: daß es besser sey, wann die Leute Mangel an Lande, als wenn das Land Mangel an Leuten leidet; indem das

Digitized by Google

das erste Fleiß und Colonien hervorbringet, das letztere aber Faulheit und Verwüstung nach sich ziehet.

Eine solche Einrichtung der Bauernhöfe nach einer guten Proportion, ist gar keinen Schwierigkeiten unterworfen. Man hat fast in allen Landen das Gesetz, daß die Bauerngüter durchaus nicht zerrissen, oder getheilet werden dürfen. Eine der vornehmsten Ursachen hiervon ist, daß die Frohndienste desto besser geleistet werden können. Dieses Gesetz verursachet, daß die Bauerngüter nicht nach der gehörigen Proportion eingerichtet werden können, indem sie beständig beisammen bleiben, und selbst die ehedem davon abgerissenen Pertinentien wieder darzu gebracht werden sollen; zu welchem Ende die Rechte dem Besitzer des Bauergutes verschiedene Vorrechte und Befugnisse zur Beförderung der Reunion verstatten. Will man nun die Bauerngüter im Lande auf eine gewisse wohlproportionirte Größe bestimmen; so darf das Gesetz wider die Zerreißung der Güter nur auf die einmahl vestgesetzte Größe eingeschränkt, in Ansehung der überschießenden Aecker und Wiesen aber dem Besitzer die Freiheit verstattet werden, solche unter seine Kinder dergestallt vertheilen zu dürfen, daß selbige eines oder mehrere neue Höfe nach der vorgeschriebenen Größe darauf errichten können. Das dem Eigenthümer bisher zugekommene Reunions- und Vorzugsrecht kann auch in so weit beibehalten werden, daß vermittelst desselben ein Bauer sowohl sein annoch unvollkommenes Gut auf die verordnete Größe bringen, als auch die wieder herbeigebrachten veräusserten Stücke zu denen bereits vorhandenen überschießenden Feldern und Wiesen schlagen, und also daraus desto füglicher neue Höfe für seine Kinder einrichten könne. Die Bauern werden diese Einrichtung als eine große Wohlthat ansehen, denn sie sind ohnehin sehr geneigt, ihre Kinder mit liegenden Gütern zu versorgen; und wenn es von ihnen abhienge, so würden sie öfters die allerkleinsten Güter unter dieselben vertheilen.

Digitized by Google

theilen. Wegen der Frohndienste kann man unbesorgt seyn. Man kann die von dem Bauergute abgehenden Dienste auf die aus demselben entstandenen neuen Güter repartiren. Weit besser aber würde man fahren, wenn man die Frohndienste in Geld verwandelte. Diese auf solche Art in eine gute Proportion gesetzte Bauerngüter müssen sodenn in den Steuercatastris, Fuhr- und Hund-Büchern ordentlich und umständlich angemerket und beschrieben, die bei selbigen sich etwa noch befindenden überschießenden und veräusserlichen Stücke aber richtig und unterscheidend specificiret und in Anschlag gebracht werden. Bei denen wirklich nach der vorgeschriebenen Größe eingerichteten Bauernhöfen aber ist hinführo nicht die geringste Zerreissung oder Veräusserung mehr zu gestatten.

Es fehlt nicht an Landesordnungen, worinnen man diesen Grundsätzen gefolgt ist. In den Königl. preußischen Landen müssen die Beamten jährlich einige von denenjenigen Dorfschaften, welche zuviel Land haben, und ihre Aecker nicht gehörig bestreiten und recht nutzen können, in Vorschlag bringen, um, wo es thunlich ist, aus zwei Bauerhöfen drei, oder aus dreien den vierten zu machen, in welchem Falle die Dorfschaft von ihren Kindern, Freunden und Anverwandten die neuen Wirthe selbst in Vorschlag bringen kann, die gegen geordnete Freijahre sich selbst anbauen.

S. Königl. Preuß. Haushaltungs- und Wirthschaftsreglement für die Aemter des Herzogthums Pommern ꝛc. d. 1 May 1754, §. 5, in novo Corp. Constit. March. Prussl. T. I. p. 299.

Dorfordnung für die Provinz Lithauen und die dazu gehörigen Aemter, d. 22. Nov. 1754, §. 52.

Es wird auch keinem Bauer, Gärtner, Schulzen ꝛc. erlaubt, neben seiner bereits habenden Possession in demselben Dorfe noch einen, und weit weniger mehrere Bauerhöfe, um solche selbst zu besitzen, zu erkaufen, sondern, wenn ja in ein oder anderm Fall solches nachgegeben werden müßte: so muß davon allezeit zuvor an den Landrath des Creises Anzeige, von diesem aber die Untersuchung geschehen, und zur Approbation an die Krieges- und Domainen-Cammer berichtet werden.

S. Königl. Preuß. Verordnung, daß kein Unterthan mehr als Eine Possession acquiriren soll, d. 13. Oct. 1750, in der Samml. schles. Ordn.

Auch

Digitized by Google

Auch können, nach dem Vorschlag des Hrn. von Justi, im 1 B. seiner Policeiwiss §. 188, die Abgaben als ein vortrefflicher Leitfaden gebraucht werden, die Eintheilung der Bauergüter in mäßige Antheile zu befördern. Die Abgaben müßten nehmlich allemahl nach Proportion steigen, als mehr Grundstücke in einer Hand beisammen wären, dergestallt, daß, wann ein Eigenthümer, der nur 1 große Hufe Land besäße, davon jährlich 20 Thaler zu entrichten hätte; derjenige, der 2 Hufen Landes von der nehmlichen Größe und Güte in eigenthümlichen Besitz hätte, nicht nach dem vorigen Verhältnis 40 Thaler, sondern 60 Thaler jährliche Abgaben leisten müßte.

Nach Hrn. Pastor Mayers Ueberschlag, in der 4ten Fortsetz. seiner Beiträge ꝛc. Frf. M. 1774, 8. S. 358, sqq. müßte ein jeder Bauerhof, für den Staat nach allen Aussichten nützlich, bestehen aus 21 Morgen Aeckern, 9 Morgen Wiesen, oder allerhöchstens aus

27 Morgen Ackerfeld à 256 Ruthen, diese zu 16 Nürnberger Schuhen gerechnet.
10 —— Wiesen.
3 —— an Gras- Kraut- und Küchen-Garten.
10 —— Holz zur Feuerung.

Also überhaupt aus 50 Morgen.

Von dem Ackerfeld bauete er jährlich ⅔ zur Hälfte mit Winter- zur Hälfte mit Sommerfrucht an; ⅓ bliebe über Sommer in der Brache, und würde zur Saat auf den Herbst also bearbeitet.

Von denen 10 Morgen Wiesen nimmt er 10 Morgen zu Heu und Grummet auf den Winter; 1 Morgen bleibt zu Klee, Turnips oder Raygras zur Grasung. Von den 3 Morgen Garten nimmt er 1 Morgen zu Baum- und Gras-Garten, 1 Morgen zu Erdtoffeln, ½ Morgen zu Kraut auf den Winter zum Einmachen, ½ Morgen zu Küchengemüsen auf den Sommer und Winter.

Ein Hofgut von dieser Größe bearbeitet der Bauer, sein Weib, zween Knechte und zwo Mägde, und hat etwa bei den Erndten 2 Tagelöhner noch nöthig.

Zu seinen Arbeiten bedarf er 4 Ochsen, 3 Kühe, und kann zu seinem Vortheil noch 6 Stück Rindvieh zu 2 und 3 Jahren hinzuthun, und ernähret noch 10 bis 12 Schafe.

Der

Digitized by Google

Der Ertrag dieses Guts wird nach einem mittlern Anschlag, folgendermaßen berechnet:

	Flr.	Kr.
Von jedem Stück Rindvieh Gewinn, à 10 fl.	130	—
Von jedem Schaf, à 1 fl.	10	—
Von jedem Morgen Acker, à 24 fl.	432	—
	572	fl.

Davon gehen ab die herrschaftlich-jährlichen Schätzungen, die Hr. B. Bauer äußerst gering anlegt, und die überall um ein Drittel höher gerechnet werden. Er schätzt aber nemlich seine Morgenzahl, einen in den andern, für 20 fl. an, welches 1000 fl. beträgt; mit diesen 1000 fl. wird der Bauer in die Anlage gelegt, und davon zahlt er jährlich:

	Flr.	Kr.
An Schatzung 45 Kr. vom Hundert	7	30
Kriegs- und Soldatengeld 1 fl. 30 Kr. pro Cent	15	—
Dienstgeld 1 fl. 30 Kr.	15	—
Den Zehnden von allem seinen Einkommen	47	12
Brod für alle Personen des Hauses	108	—
Für 2 Knechte Lohn	40	—
Für 2 Mägde Lohn	20	—
Aussaat	67	30
Der Aufwand für Schuh und Geschirr, Kleider ꝛc.	102	—
	422	12

Diese jährliche Abgaben von der Einnahme abgezogen, bleibt der Bauer für seine Mühe und Arbeit jährlich erhalten: 149 Flor. 48 Kr.

Da nun aber noch allerhand Nebenausgaben nicht gerechnet worden, so wird ihm schwerlich 100 Fl. restiren, davon er doch in 25 Jahren Handlohn und Sterbfall zu entrichten haben wird.

Man kann dies noch auf eine Art sicherer berechnen. Sie ist diese:

	Schbr.	Mltr.	Flr.	Kr.
18 Morgen Aecker gebauet, erträgt jeder, einer in den andern, vier Schober oder Schock, nehmlich 4 mahl 60 Garben. Der Schober 2 Malter, das Mltr. 3 fl. gerechnet	72	144	432	—
Von jedem Stück Rindvieh Gewinn 10 fl. deren sind 13 Stück	—	—	130	—
Vom jedem Schaf, deren sind 10	—	—	10	—
	72	144	572	—

Man

Digitized by Google

Man siehet aus diesem Plan, daß der Bauer von seinem Gute ein mäßiges übrig, und doch soviel übrig haben wird, daß ihm die Lust zur Arbeit erhalten, sein Fleiß bezahlt und die Hoffnung unterstützt wird, seine Kinder einst glücklich auf seinem Eigentum zu sehen. Es wird ihm von dem Ueberschuß, den Hr. Mayer auf 149 Flr. 48 Kr. berechnet, noch mancher Kreuzer entfallen.

Es ist ferner ein sehr großer Fehler, und ziehet sowohl den Ruin und die Verwüstung der Bauerngüter, als das ohnfehlbare Verderben, Armuth und Elend der Bauern nach sich, wenn man diesen verstattet, daß sie Güter mit Verschreibung starker Erbegelder und großer Auszüge erkaufen und an sich bringen dürfen. Das mehreste junge Landvolk eilt recht unbesonnen und verblendet in ihren noch jungen und der Wirthschaft unerfahrnen Jahren zum Erkauf der Bauergüter. Sie bilden sich ein, daß sie der Besitz einiger Güter von aller Knechtschaft abziehe. Sie wollen gern heirathen, oder denen in ihrem ledigen Stande ausgesetzt sehenden Soldatenwerbungen, beschwerlichen Hofdiensten, und andern unangenehmen Schicksalen, auf solche Art ausweichen; sie bekümmern sich aber wenig, und sind auch vielmahls, ihres noch unreifen Verstandes halber, zu beurtheilen nicht fähig, welcherlei Bedürfnisse zu glücklicher Behauptung eines Bauergutes, zu Bestreitung einer vollständigen Haushaltung, und hinreichender Verpflegung des selten ausbleibenden reichen Ehesegens, allenthalben erforderlich sey. So bald ein junger Kerl von 17 bis 18 Jahren, der kaum 20 bis 30 Gulden zusammengebracht hat, eine Magd mit etwa 50 Rthlrn. zu erheirathen weis: so schreitet er zur Ehe, erhandelt mit einem Angelde von 50 bis 60 Rthlr. ein Gut, welches 2 bis 300 Rthlr. werth ist, und verspricht, statt solcher durch baares Geld zu bestreiten gewesenen Kaufsumme, des nöthig gehabten Credits halber, an vieljährigen Erbe- oder rückständigen Kaufgeldern und sogenannten Auszügen, oder jährlich bewilligten reichlichen Lieferungen

Digitized by Google

gen an Getraide, anderer Köste und Lebensbedürfnissen, denen Verkäufern auf ungemessene Jahre und lange Lebenszeiten hinaus, eine vielfach verdoppelt austragende Summe des Werths solchen Gutes; und der Contract wird gerichtlich confirmiret. Allein gar bald in denen ersten Jahresterminen erfährt ein solcher Bauer, woran es ihm fehlt. Um seine versprochene Jahrgelder bezahlen, und seine Steuern, Zinsen und andere herrschaftliche Gefälle abtragen zu können, so verkauft er, was er hat, nimmt zuerst seine Zuflucht zu seinen kleinen Holzungen, wenn sein Gut dergleichen hat; und wenn es daran fehlt, müssen ein paar Kühe fort, verkauft sein übrighabendes Heu, Grummet und Stroh, und so ein Stück nach dem andern, bis zulezt nichts mehr vorhanden ist. Der Dünger und die Aussaat ermangeln alsdenn, die Boden, Scheunen und Ställe sind meistentheils leer; und da die Zahlungs- und Lieferungs-Termine unterdessen fortgehen, so erfolgen endlich Executiones, die das etwa übrig gebliebene bewegliche Vermögen vollends wegnehmen, und ein förmlicher Concurs macht den Beschluß. Der Verkäufer bleibt alsdenn auch nicht ohne Schaden. Er mus nicht allein an seiner Forderung viel einbüßen, sondern auch von demjenigen, was er noch erhält, den größten Theil auf Unkosten verwenden; und wenn sich zu einem solchen ruinirten Gut gar keine annehmliche Käufer finden wollen, so mus er, zu seinem noch größern Verlust, das Gut in dem schlechtesten Zustande wiederum annehmen. Auf diese Art werden viele Bauerngüter mit sammt ihren Eigentümern ruinirt; und wenn noch andere Unglücksfälle, als: Mißwachs, Hagelschlag, u. d. gl. hinzukommen, so wird die Wüstung und der Ruin desto eher befördert. Es sollten derowegen sowohl hohe Landesherrschaften als Gerichtsobrigkeiten keine Kaufverschreibungen zulaßen, welche den neuen Käufer mit einer jährlichen übermäßig starken Nachzahlung rückständiger

Kauf-

Digitized by Google

Kaufgelder, hauptsächlich aber mit solchen Auszügen und Lieferungen für die Verkäufer beschweren, welche den mehresten Nutzen des erkauften ganzen Gutes absorbiren, oder doch zum voraus offenbarlich besorgen laßen, daß ein neuer Besitzer unter der Last dergleichen Præstandorum schwerlich, oder anders nicht als höchst kümmerlich, dabei bestehen und fortkommen könne. Man sollte vielmehr bei allen Veräusserungen der Grundstücke sorgfältigst dahin sehen, daß kein Kauf über ein Grundstück zugestanden und gerichtlich confirmiret werden dürfe, wenn nicht der neue Käufer wenigstens die Hälfte des wahren Werths baar zu bezahlen vermögend wäre, und der rückständig bleibenden übrigen Kaufgelder halber dergestallt Zahlungstermine oder Auszüge an Getraide und sonstigen Lieferungen, oder vorbehaltenen Nutzungen gewisser Gärten, Felder, Wiesen und anderer Pertinentien verspräche, als nach Beschaffenheit eines jeden Gutes und denen darauf haftenden Beschwerungen von einem ämsigen und guten Wirth, ohne Minderung der ohnumgänglich erforderlichen eigenen Bedürfnisse, und ohne die mindeste Schwächung des Gutes selbst, möglichst bestritten werden könne.

J. B. v. Wichmannshausen Abhandlung von der dem Lande höchst schädlichen Verschreibung starker Erbegelder und großer Auszüge auf schwachen Bauergütern; im IX B. der Ökonom. Nachr. S. 679, fgg.

Zu denen Auszügen, womit die Bauerngüter beschweret zu werden pflegen, gehört auch, wenn ein Bauer sein Gut an seine Kinder abtritt und übergiebt, und sich oder seiner Frau eine starke Leibzucht, denen übrigen Kindern aber, die von dem Gute nichts erhalten, große Ausstattungen ausmachet. Dergleichen Dispositiones ziehen öfters den größten Schaden nach sich, daher man sie dem freien Willkühr der Bauern nicht überlaßen kann. Es ist vornehmlich durchaus nicht zu gestatten, daß Landleute, die noch bei guten Jahren und gesundem Leibeszustande sich befinden, ihre Güter bloß aus Faul-

Digitized by Google

heit und Ueberdruß der Arbeit verkaufen oder ihren Kindern abtreten, noch weniger aber selbigen ungebührend große Auszüge aufbürden dürfen. Es wird dadurch ein großer Theil arbeitsamer und zur Arbeit gebohrner Menschen dem Lande entzogen. Durch das müßige Leben der großen Anzahl solcher Menschen, welche auf Zeit Lebens ihren Unterhalt aus denen abgetretenen Gütern ziehen, werden gemeiniglich diejenigen mehresten Nahrungsmittel aufgezehrt, welche von solchen Gütern zum Verkauf und Unterhalt anderer Menschen gelangen sollten; und dadurch wird der Werth solcher Wirthschaftswaaren gesteigert. Die mehresten neuen Besitzer solcher Güter haben vor der Zeit, als sie dazu gelanget sind, sich gedrungen gesehen, denen übrigen Dorfeinwohnern für ein billiges Lohn beihülfliche nützliche Dienste zu leisten. Die Verringerung solcher Lohnarbeiter hingegen bringt manchen Landmann, welcher derselben zu vieler Zeit unentbehrlich nöthig hat, zu einem merklichen Abfall seiner Wirthschaftsnutzungen. Es mus derselbe entweder in Ermangelung solcher Arbeiter mancherlei Wirthschaftsgewinnst gänzlich vorbei laßen, oder hat doch in Ansehung derjenigen größern Ausgaben, welche die noch vorhandenen wenigern Tagelöhner, so er wohl noch von auswertigen Orten unter vielen guten Worten an sich bringen mus, zum übermäßigen Lohne erzwingen, vieler Vortheile sehr verkürzt zu genüßen. Woher nicht weniger abzunehmen ist, daß auch, wegen solcher erhöheten Ausgaben, der Preis der Wirthschaftswaaren steigen müsse. Wenn Aeltern, bloß um ihrer mehrern Bequemlichkeit willen, der Wirthschaftsgeschäfte sich allzu zeitig erledigen, und dagegen ihren Kindern, welche eines vernünftigen und klugen Haushalts noch unerfahren sind, solche aufbürden, bei allen dem aber noch erfordern, daß selbige ihnen die vollkömmlichsten Nahrungsmittel abgeben sollen, und zwar öfters von Gütern, wobei die Aeltern selbst, unter den kümmerlichsten Bemühungen,

Digitized by Google

hungen, ihr nothdürftiges Brod kaum haben finden können: so müssen auf solche Art dergleichen rohe und unerfahrne neue Haushalter in der beßten Zeit ihrer Jugend ins Verderben gestürzt, und Güter, welche vorhin ihre klügern Besitzer noch gar wohl ernährt haben, dadurch zu Grunde gerichtet, endlich aber auch die Aeltern selbst, sammt ihren Kindern, die sie, ihrer Faulheit halber, bei noch unverständigen Jahren zu einem verkehrten Haushalt gebracht und angetrieben haben, Hunger und Noth leiden, und darneben dem Lande zur Last werden. Diesem landverderblichen Unheil ist nicht anders abzuhelfen, als wenn keinem Bauer verstattet wird, ohne herrschaftlichen Consens und vorgängige Untersuchung, weder sein Gut zu verkaufen oder seinen Kindern abzutreten; noch auch einige Auszüge, Leibzucht, Ausstattung oder andere Beschwerden darauf zu legen. Die Bauern müssen überhaupt sowohl wegen ihrer Einfalt und zu ihrem eigenen Beßten, als auch um des gemeinen Beßtens willen, nicht freie Hand haben, mit ihren Gütern nach eigenem Gefallen zu schalten und zu walten; sie müssen vielmehr beständig unter der Vormundschaft des Policeiwesens stehen.

Eine gleiche Beschaffenheit hat es, wenn denen Bauern verstattet wird, nach ihrem Gefallen ihre Güter mit Schulden zu beschweren. Solches ziehet den unfehlbaren Ruin der Bauern und ihrer Güter nach sich. Hier mus die Policei abermahls ihr vormundschaftliches Amt beobachten; zumahl, da die wucherlichen Contracte so beschaffen sind, daß die einfältigen Bauern solche nicht gehörig und genugsam einsehen können. Es ist schon ein Unglück und verdorbenes Werk, wenn einer, der allzuwenige Mittel hat, unter vieler Schuld und Borgen ein Gut erkauft. Sehr viele Unterthanen, die vorher Häusler- und Gärtnernahrungen ohne Schulden besessen haben, würden bei ihrem kleinen Haushalt in nöthigst bedürfender Nahrung und ruhigem Zustande

Digitized by Google

verblieben seyn, wenn selbige mit ihrem kleinen Glück zufrieden gewesen wären, und sich nicht aus einem eiteln Wahn und Bauerstolz durch Erwählung des Bauer-Standes und Erhandlung solcher Güter, wozu ihr Vermögen nicht hinreichend gewesen, muthwilligerweise in Noth und Unglück gestürzt hätten. Sehr selten gelingt es solchen Leuten, daß sie ein allermeist noch unbezahltes Bauerngut, wenn sie auch alle nur ersinnliche Bemühungen und mühsame Arbeit darauf verwenden, behaupten und solches von Schulden frei machen können. Diese Schulden verursachen vielmehr, daß sie noch neue darzu machen müssen, um die alten damit abzuführen, wo dann vielfach größere Verzinsungen bewilliget werden, als das erborgte Geld zur Nutzung beibringt. Bald fehlt es bei einer solchen Haushaltung an recht gutem und treuem Gesinde, weil demselben der gehörige Lohn und anderes Bedürfnis vollständig nicht gerrichet werden kann. Bald fehlt es an hinlänglichem Vieh, weil das nutzbarste und beßte, zu Tilgung derer am meisten drängenden Schulden verstoßen werden mus, bald an einem guten Saamen, weil gemeiniglich das gute Getraide, des bessern Werthes halber, zum Verkauf verwendet wird. Nicht weniger fehlt es auch an recht guter Wartung der Felder und Erbauung reinen Getraides, weil das wenigere Gesinde und Vieh hinreichende Dienste dabei nicht thun kann. Endlich aber fehlt es an nöthigster Unterhaltung der Wirthschaftsgebäude, wobei zu Erspahrung weniger Kosten kleine Reparaturen verabsäumet werden, folglich große Bauschäden entstehen müssen. Der verschuldete Wirth kann sich bei der Wirthschaft nicht länger erhalten, und das Gut ist ruinirt. Man sollte derowegen keinen neuen Wirth zum Käufer eines Gutes annehmen, der nicht aus eigenen Mitteln wenigstens den halben Theil der betragenden Kaufsumme zu bezahlen vermögend ist. Ausserdem mus das Schuldenmachen der Bauersleute durch dien-

Digitized by Google

same Maaßregeln eingeschränkt, und, soviel als möglich ist, verhütet, aller Wucher und Betrug aber auf das schärfste bestraft werden. Es mus keinem Bauer erlaubt seyn, von seinem contribuablen Gute etwas an Aeckern, Wiesen, Gärten, Holzungen und liegenden Gründen, ohne Vorwissen der Gerichtsobrigkeit und Einwilligung der Cammer zu verpfänden, zu versetzen und zu verkaufen; und wer ein dergleichen Stück ohne solche Einwilligung an sich bringet, mus solches ohne Entgeld wieder abzutreten angehalten, das dafür erlegte Geld aber confiscirt werden.

S. Dorfordnung für das Fürstenthum Minden, Grafschaften Ravensberg, Tecklenburg und Lingen, d. 7 Feb. 1755. §. 21, im nov. Corp. Constit. March. Th. I. S. 739. f.

Es mus ein gewisses Quantum vestgesetzt werden, über welches kein Bauer Geld aufzunehmen befugt seyn soll. Also wird z. E. in den Landesgesetzen verordnet, daß auf kein Bauergut mehrere Capitalien aufzunehmen oder darzuleihen verstattet seyn soll, als soweit solche zum allerhöchsten die Hälfte desjenigen Werthes vom Gute, worinn sich solches tempore contracti debiti, noch deshalb legaliter vorzunehmenden Untersuchung und Taxe befindet, nicht übersteigen; und daß, im Fall dennoch hierunter conniviret, und von den Grundherrschaften zu Verhypothecirung der Bauergüter auf ein größeres Quantum von Schulden Consens ertheilet werden sollte, solcher Consens von keiner Gültigkeit seyn, auch der Creditor aus dem durch dergleichen widerrechtlichen Consens erhaltenen Jure hypothecæ an den verschriebenen fundum ultra dimidium taxæ nicht den mindesten Anspruch zu machen Befugniß haben, sondern allenfalls sich an das Dominium, welches den Consens ertheilet, zu regressiren angewiesen, dieses aber noch überdem eben soviel an Capital, als es über die Hälfte des Werthes vom Bauergute auf dasselbe aufzunehmen verstattet, wegen der Contravention, dem landesherrlichen Fisco,

Digitized by Google

als eine Strafe, zu bezahlen, condemniret werden solle.

S. die oben S. 774 angeführte Königl. Preuß. Constitution für das Herzogtum Schlesien, n. 4.

Auch wird billig das sogenannte Mistsaatsäen, da ein liederlicher Wirth seinen Acker bedünget, auf einige Jahre verpfändet, dessen Verarbeit- und Besaamung über sich nimmt, die Früchte aber gegen eine gar geringe Summe Geldes, demjenigen, der solche vorschießet, überläßt, verboten, und ein Creditor, welcher dergleichen unzuläßigen und unmäßigen Wucher treibet, seines Geldes verlustig erkläret.

S. die Fürstl. Mindensche Dorfordn. a. angef. O.

Ueberhaupt sollten alle Contracte, welche die Bauern sowohl unter sich, als mit andern, schließen, und die von einiger Wichtigkeit sind, nicht anders als vor der gehörigen Obrigkeit und gerichtlich, geschlossen werden. Da auch die Bauerngüter dadurch, daß die Herrschaften, theils aus Nachläßigkeit, theils aber aus andern übeln Absichten, mit ihren Unterthanen, der Dienste, Zinsen und anderer Abgaben wegen, in vielen Jahren keine Abrechnung halten, mit großen Schulden beschweret werden, und dadurch öfters geschiehet, daß die Unterthanen oder ihre Kinder, ja selbst deren Creditores, in die größte Ungewißheit und Gefahr gesetzet werden, auch bei dem Verkauf oder Vererbung sich sodann findet, daß die Herrschaft soviel, als der Hof werth ist, zu fordern hat: so ist es ein sehr heilsames Gesetz, welches allen und jeden Herrschaften auferleget, daß sie sich mit ihren Unterthanen alljährlich zusammen berechnen sollen; denen offenbar unvermögenden und doch fleißigen und guten Wirthen aber mehr nicht als eine zweijährige Nachsicht, jedoch denen vorstehenden und gerichtlich consentirten Creditis ohne Nachtheil, gestatten mögen, und daß dieselben, wenn sie denen Unterthanen eine Frist gestatten wollen, die Quanta derer an sie habenden

Forderun-

Digitized by Google

Forderungen, sofern die Unterthanen wider die Quanta nichts zu erinnern haben, in derselben Gegenwart in das Hypotheken- oder sogenanntes Schöppen- oder Gerichts-Buch, ex officio und ohne die geringsten Gerichtssportuln, eintragen, und auch solchergestallt bei der Bezahlung sofort löschen laßen sollen, damit sowohl der Besitzer des Hofes, als andere, welche Geld darauf vorstrecken, wissen können, ob und was vor herrschaftliche Prästationen, so den übrigen Schulden vorgehen, davon annoch zu berichtigen sind; widrigenfalls, und wenn die Herrschaften solche jährliche Abrechnung unterlaßen, oder ihren Unterthanen über zwei Jahre nachgesehen haben, sie des ihnen zukommenden Vorzugs nicht allein verlustig seyn, sondern überdem noch hart bestrafet werden sollen.

S. Königl. Preuß. Circulare wegen Ertheilung der herrschaftlichen Consense auf Bauerhöfe ꝛc. ingleichen wegen alljährlich zwischen denen Herrschaften und Unterthanen zu haltenden Abrechnungen, de 25 Jun. 1752. in der Samml. Schlesischer Ordnungen.

Die Bauernhöfe werden niemahls angeschlagen und taxiret, ausser wenn sie einzeln und besonders verkauft oder an Zahlungs statt angenommen werden sollen. Denn bei Anschlagung und Taxirung eines ganzen Gutes stecken die Bauernhöfe schon unter denen Diensten und Abgaben, so die Bauern der Herrschaft leisten und entrichten müssen. Und weil die Bauernhöfe niemahls verpachtet zu werden pflegen, solches auch selbst an verschiedenen Orten in den Landesgesetzen verboten ist, weil der Bauer sein Gut selbst bewohnen und benutzen soll, so kommt hier nur der bloße Kaufanschlag vor. Dieser kann auf verschiedene Art, nehmlich nach dem Dienst-Gelde, oder stückweise, da alle Pertinentien einzeln und stückweise auf ein gewisses taxirt werden; oder nach den stehenden Hebungen, wo ein jeder Gulden oder Reichs-Thaler solcher gewissen stehenden Hebungen und Pächte zu einem gewissen Capital gerechnet wird, eingerichtet

Digitized by Google

werden. Der ordentlichste und sicherste, auch am meisten gebräuchlichste Modus aber ist, wenn der Anschlag, wie bei andern Gütern, nach dem jährlichen Abnutz geschiehet. S. Hrn. von Schweder Nachricht von Anschlagung der Güter, (von welchem Buche mein Herr Verleger anizt eine neue und von einem berühmten Oekonom und Cameralisten vermehrte Auflage drucken läßt.) Cap. 2, §. 8. f. Cap. 14.

Nachdem man nehmlich alle und jede Eigenschaften und Pertinentien des Gutes ausfindig gemacht und untersucht hat: so erforschet man die jährlichen Nutzungen, so dieselben abwerfen können, sie mögen Nahmen haben wie sie wollen, und von dem bisherigen Besitzer erhoben worden seyn oder nicht. Die ungewissen Nutzungen werden durch eine Fraction etlicher Jahre zur Gewißheit gebracht. Die Abnutzung determiniret man nach den Mitteljahren, so nicht die besten, auch nicht die geringsten gewesen, und rechnet sie sodenn, entweder nach dem an dem Orte schon einmahl angenommenen und vestgesetzten, oder in dessen Ermangelung, nach dem gemeinen und landüblichen Preise, zu Gelde an, und ziehet von dem Quanto des Abnutzes alle Unkosten und Onera, so von dem Gute jährlich abzutragen sind, ab; was alsdenn übrig bleibt, davon werden allemahl 5 oder 6 Reichsthaler, nachdem es gebräuchlich ist, gegen 100 Rthlr. Capital gerechnet, diesem aber wiederum die Taxe der etwa vorhandenen Holzung, überflüßigen Gebäude ꝛc. addiret. Von diesem alsdenn sich ergebenden Quanto des Capitals aber werden endlich die Mängel, so bei dem Hofe an Zimmern, Vich, Aussaat und Ackergeräthe befindlich sind, abgezogen; da denn dasjenige, was alsdenn übrig bleibt, der Werth und die Taxe des Bauerhofes ist.

Kann ein Landmann zuviel Land haben? Ein Gespräch: st. im 30 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765; desgl. im 66 und 67 St. der gel. Beitr. zu den Brschw. Anz. v. J. 1765.

Anleitung für angehende Beamten, in Absicht des Unterschieds der Bauerngüter. Mit Hrn. D. Jo. Aug. Unters Untersuch. wie die Cultur des Landbaues die Bevölkerung der Staaten befördere, als ein Anhang zu Hrn. Strubens Abh. vom Meierrecht. Lüneb. 1768, 4. 8 B.

Patriotische Gespräche zweier reisenden Dänen über den Zustand ihres Vaterlandes. Copenh. 1769, 8. 5 B. Das erste Gespräch beschäftiget sich mit Untersuchung der Frage: Ob es dem Königreiche vortheilhaft sey, wenn die Leibeigenschaft aufgehoben, und den Bauern ein Eigentum eingeräumet werde?

Der

Digitized by Google

Der Hr. Verf. äuſſert seine abrathende Gedanken, und glaubt, daß es weder nützlich noch zuträglich sey, die Leibeigenschaft aufzuheben.

Discours qui a remporté le prix de l'Acad. R. d. b. l. de Caën, le 5 Dec. 1756: Quelles sont les distinctions que l'on peut accorder aux riches laboureurs, sans propriétaires, que fermiers, pour fixer & multiplier les familles dans cet état utile & respectable, sans en oter la simplicité qui en est la base essentielle? par Mr. DORNAY.

Honores mutant Mores.

à Caën, 1766.

(Hrn. Justizrath von Heß) Gedanken über die Preisfrage der freyen ökonomischen Gesellschaft zu Petersburg: Ist es dem gemeinen Wesen vortheilhafter und nützlicher, daß der Bauer Land, oder nur bewegliche Güter zum Eigentum besitze, und wie weit soll sich das Recht des Bauers auf dieses Eigentum erstrecken, daß es am nützlichsten für das gemeine Wesen sey? Hamb. 1767, 8. 2 B.

Wie das städtliche Bürgerleben und der Bauernstand auf dem Lande auf das Beste eingerichtet und erhalten werden möge, s. Jo. Ludw. Hiltebrandts neue Beyträge zur Verbesser. der Staats- und Landes-Oeconomie. Frf. und Lpz. 1771, 8. Cap. 11, S. 93 — 96. Daß es dem gemeinen Wesen vortheilhaft und nützlicher sey, wenn der Bauer anstatt vieler beweglichen Güter meistens eigen Land besitze, dieses auch auch als ein Recht dem Bauer zu adjudiciren sey, Cap. 14, S. 109 — 116.

Jo. Fr. Mayers Abhandl. Ist es dem gemeinen Wesen vortheilhafter, daß der Bauer Land oder nur bewegliche Güter ꝛc. ꝛc. in dessen vierten Fortsetzung der Beitr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthschaft. Frf. M. 1774, 8. S. 299 — 367.

Erich Jo. von Meck Preisschrift, wegen der eigenthümlichen Besitzung der Bauern, welche bei der ökon. Gesellsch. zu St. Petersburg das Accessit erhalten. Riga, 1772, 8. 2 B. Der Hr. Verf. verlangt, man soll den Bauer vor dieser Veränderung erst vernünftige Freiheit von der zugellosen unterscheiden lehren. Nicht alle Bauern sollen die Freiheit zugleich erhalten. Bei Veräusserung eines Bauerhofes soll der Gutsherr das Näherrecht behalten. Durch böse Wirthschaft soll der Bauer nur die persönliche Verwaltung verlieren, und ihm sollen Vormünder gesetzt werden.

Politische und Cameralische Auflösung derjenigen Preisfrage, welche die erlauchte ökonomische Gesellschaft zu St. Petersburg weislich aufgegeben hat: Ist es dem gemeinen Wesen vortheilhafter ꝛc. freimüthig entworfen von D. Christ. Valent. Merkel. Erstes Stück, Lpz. 1768, 4. 20 B.

Vorschläge zur Holzvermehrung, und Anweisung zum Holzbau, von Casp. Jo. Steph. Schwabe, Schwerin, 1769, 8. In der Vorrede wird die Frage: Ob es rathsam sey, daß der Bauer Hölzung habe? untersucht und bejahet.

Digitized by Google

Jo. Eph. Wöllners Preisschrift wegen der eigenthümlichen Besitzungen der Bauern, welche bei der Russisch-Kaiserl. freyen ökonom. Gesellsch. zu Petersburg den 1 May 1768 das Accessit erhalten. Berl. 1768, 8. 5 B. Der Hr. Verf. beweiset, nach der ihm in den ökonom. Sache eigenen Stärke, daß theils der Reichthum, theils die Bevölkerung eines Landes, befördert wird, wenn der Bauer eigenthümliches Land bekommt, und führt zugleich die Einschränkungen an, dadurch die eigenthümliche Besitz-Anweisung bestimmet werden muß.

Von der eigentlichen, innern sowohl als äussern, Einrichtung der Bauerngüter, werde unter dem Articul Vorwerk ausführlicher handeln.

Bauer-Hase, heißt im Meißnischen Erzgebirge eine Art von Gebackenem, wozu Fenchel, Honig, Citronat und andere gute Ingredientien kommen. Es schmeckt ziemlich süßlich, auch einigermaßen Pfefferkuchen-artig. Man formiret es in kleine und große längliche Stücke, und bei seiner dichten Consistenz bleibt es lange unverdorben, wenn es nur vor Nässe bewahrt wird.

Bauern-Haus. Nach der unter dem Art. Bau-Policei, S. 699, angegebenen fünften Regel muß man die zuweilen sich allzuweit erstreckende Baulust der Landwirthe einschränken, und nicht zugeben, daß selbige weder allzugroße und kostbare Wohnhäuser erbauen, noch auch ihre Höfe mit allzuvielen Gebäuden ohne Noth beschweren. Man trifft hin und wieder, sonderlich in den Gebieten der Reichsstädte, (auch, nach Herrn geh. Rath Reinhard Versicherung, im 10 St. seiner vermischten Schriften, S. 189, in den Badendurlachischen Ländern,) manches Haus an, so einer Stadt eine Zierde seyn würde. Allein, es ist sehr unvernünftig und schädlich, wenn ein Bauer auf den Pracht bauen will. Schöne, große und ansehnliche Häuser gehören in die Städte. Ein Bauer muß sein Haus nach der Bequemlichkeit und Nutzbarkeit einrichten, welche sein Stand und seine Lebensart erfordert; alles überflüßige, so ihm nur Kosten macht, ohne daß er einen Nutzen, oder eine ihm anständige Bequemlichkeit daher hoffen könnte, ist abzurathen. Hr. geh. R. Reinhard verwirft daher,

Digitized by Google

daher, a. angz. O. nicht ohne Grund, alle Bauernhäuser von zwei Stockwerken; denn der Bauer wolle seine Wohnung nicht in der Höhe haben; die Treppen immer auf- und abzusteigen, schicke sich nicht für ihn; er wolle nahe bei seinem Hofe, bei seinen Ställen, bei seiner Scheuer, und nahe bei der Hausthüre seyn, um bald in das Feld, und aus dem Felde wieder bald in seine Stube und zu seinem Ruheplatz kommen zu können. Gastzimmer habe der Bauer nicht nöthig; und wenn er deren hätte, so erlange er dadurch weiter nichts, als die Ehre, in Kriegeszeiten die Herren Officier zu bewirthen, auf welche Ehre aber zu verzeihen, es dem Bauer in keinem Lande schwer ankomme. Nach seinem Vorschlage und gemachten Grundrisse sollen derowegen alle Bauernhäuser nur von Einem Stockwerk, und die beiden Giebel gerade aufgebauet, die Häuser wenigstens drei Schuh hoch über dem Boden geleget, keine Stallungen darunter gebauet, und die Stockwerke 10 Schuh hoch erbauet werden. Unten im Hause würde der Bauer eine Wohnstube, eine Kammer, worinn seine Kinder schlafen, eine räumliche Küche, eine Kammer für die Mägde, eine Kammer für allerhand in der Haushaltung dienliche Sachen, und eine Stube für seine etwa zu sich genommene verheirathete Kinder haben. Den ganzen Platz unter dem Dache aber hätte er noch übrig, um seine Früchte, sein Obst, allerhand Hausgeräthe, u. d. gl. aufzuheben. Es verdienet diese Bauart die Aufmerksamkeit der Policei. Der Bauer kann dabei viele Bau- und Reparatur-Kosten erspahren, und bekommt ein bequemes, dauerhaftes und gesundes Wohnhaus. Nur wird vorausgesetzt, daß selbiges ganz von Mauerwerk erbauet werde. Die Policei ist allemahl berechtigt, denen Unterthanen eine ihnen convenable Bauart, und wie groß sie ihre Häuser bauen sollen, vorzuschreiben; wie solches auch an verschiedenen Orten geschiehet. Also soll z. E. in preußisch Litthauen für einen Bauer, der

eine

Digitized by Google

eine bis zwei Hufen Land besitzet, ein Wohnhaus 48 bis 50 Fuß lang, und 30 Fuß breit, eine Scheune 60 Fuß lang und 30 Fuß breit, ein Stall aber 36 Fuß lang, und 24 bis 26 Fuß breit, und zwar in Ansehung der Verbindung nach einem von der Cammer denen Aemtern zugeschickten Risse, gebauet werden.

Der andere große und schädliche Fehler, welchen die Landwirthe bei ihrem Bauwesen gemeiniglich begehen, bestehet darinn, daß sie unnöthigerweise ihre Höfe mit allzuvielen und ungestallten Wirthschaftsgebäuden beschweren. Siehe Stall.

Daß der Mangel des zum Bau geschickten Eichenholzes täglich größer werde, ist jedem, der selber Wirthschaftsgebäude unterhalten muß, oder wenigstens in seiner Aufsicht hat, bekannt. Diesem Mangel vorzubeugen, ist man zwar in den neuern Zeiten darauf gekommen, den Theil der hölzernen Gebäude, welcher der abwechselnden Witterung frei stehet, von Eichenholz; den innern aber, und alles dasjenige Holzwerk, was unter Dache ist, von Tannen- oder Fichten-Holz zu errichten. So gut aber diese, auch andere weise Vorkehrungen, zum neuen Anbau der zu jetzigen Zeiten fast durchgängig in lezten Zügen liegenden Eichenwaldungen auch sind: so werden dieselben jedoch nicht allein zureichen, den bereits hieran sich äussernden Mangel zu heben, noch daß die Nachkommenschaft nicht noch einen größern Mangel, sowohl an Bau- als auch besonders an Eichen-Nutzholze, verspüren sollte. Um nun bei Wirthschaftsgebäuden oder Wohnungen, welche der Witterung frei stehen, das so kostbar werdende Eichenholz zu andern nöthigern Behuf zu ersparen, müssen, auf hohe Verordnungen, die Unterthanen im Brandenburgischen, Magdeburgischen und Sächsischen, sämmtliche neue Wirthschaftsgebäude und Meiereien ohne Ausnahme von guten bündigen und kunstmäßig bereiteten Thon oder Leim aufführen.

Daß

Digitized by Google

Daß an den mehresten, ja fast an allen Orten diese Erdart zu finden sey, lehret nicht allein die Erfahrung, da die mehrosten Wirthschaftsgebäude größtentheils mit leimernen Wänden gefachet werden, sondern, es kann auch, nach den in Woodwards physikalischen Erdbeschreibung gegebenen Sätzen, die sichere Folgerung gemacht werden, daß diese Erdart sich aller Orten finde. Die erste Sorge, welche man bei einem solchen Bau vorzunehmen hat, beruhet vornehmlich darinn, daß man an verschiedenen Orten einschlage, und suche, wo man guten Thon erlange, welcher gemeiniglich am besten und sichersten an denjenigen Orten anzutreffen ist, wo die Oberfläche der Erde einen weißen Sand ausmacht. Denn ich rede hier von einer sandigen Heidgegend. Um aber der Kosten des Einschlagens überhoben zu seyn, kann man sich des Bergbohrers bedienen. Im 146 St. der Leipz. Samml. heißt es, es sey ein Vorurtheil, wenn man glaube, dieser Erdenbau gehe, wegen des sumpfigen und wasserreichen Orts, oder wegen Mangel geschikter Erde, oder, weil lauter Sand daselbst wäre, oder, weil das wenige Stroh und die Einstreuung fehle, nicht an, daß diese Wände dem Wetter, Regen, und andern Anfällen widerstünden. Der dortige Verf. setzt seine häufige Erfahrung desfalls entgegen, weil er in vollen Sandländern dergleichen Bauart angetroffen. Auch dieses sey ein großes Vorurtheil, wenn man meinet, es müssen lauter Leim- und Thon-Wände seyn, da es gewiß, daß bloßer Thon oder Leim, wie auch andere schwarze Erde an sich allerdings zu fett und schlüpfrig sey; worinn man ihm aber nicht beifallen kann, da man in den Schlesischen Samml. eine gegenseitige Erfahrung zum Vortheil des Leims findet, und die Natur der Thonerde es mit sich bringt, daß sie vester zusammenhängt, weil sie unter allen Erdarten den stärksten Kleber hat. Soviel ist richtig, daß der Leim eben nicht so höchst nothwendig dazu erfordert werde; wo man ihn aber leicht haben kann,

wird

Digitized by Google

wird er gewiß dienlicher seyn; wo dies aber nicht ist, da mus man auf eine geschickte Mischung der Erdarten bedacht seyn. Um also einer entweder an sich zu fetten, feuchten und schlüpfrigen, oder einer allzu trocknen und nicht zusammenhängenden Erde zu Hülfe zu kommen, ist es nöthig, das rechte Maaß von beiden Gattungen wohl auszusuchen, welches anfänglich durch kleine Versuche am beßten von statten gehet. Wenn man z. E. von einer Art Leim oder Thon, oder anderer Klei- oder Staub-Erde ꝛc., so vorhanden ist, einen Schubkarren voll nimmt, selbige sehr wohl und klar zerhacket oder zerstößt, und in verschiedene Beete zertheilet, darauf aber z. E. $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ trockene und krümelige Erde, als Sand (*) und andere, oder eben soviel, oder noch mehr, ingleichen, nach verschiedener Maaßgabe, kleingehacktes, von allen Körnern wohlgesäubertes Stroh, oder anderes trockenes Halmgewächse streuet, mit Wasser begießet, einen Tag also stehen läßt, damit sich das Wasser recht einziehen könne, dazu das weiche am beßten ist, als: Fluß- Teich- Sumpf- oder Regen-Wasser; darauf aber jedes dieser so verschiedentlich gemengten kleinen Beete sehr wohl mit Treten der Füße und mit Umhacken vermischet und unter einander bringt: so ist dieses das erste Stück des gedachten kleinen Versuchs; und man siehet, ohne mein Erinnern, daß, da ich hier zur Haupt-Erde eine fette, die am häufigsten vorhanden, zur Einmischung oder Neben-Erdart aber eine trockene und krümelige in wenigerm Maaße annehme, umgekehrt, wenn diese die Hauptart wäre, jene fettere die Nebenart oder Misch-Erde in geringerm Maaße werden müsse. Man schlägt darauf ein jedes dieser so verschieden gemischter Beete, welche Posen heißen, in soviel verschiedene Haufen, und läßt jeden 3 Tage also liegen, damit sich die Materialien besser verbinden,

(*) Je fetter, schlüpfriger und leimigter die Haupterde ist, desto mehr mus reiner knirschender Sand darunter; je dürrer aber jene ist, desto weniger Sand, aber mehr Leim

Digitized by Google

binden, und das Wasser recht ablaufe. Von jedem Haufen setze man hiernächst auf einen platten, großen und dicken Stein erstlich eine Schicht des Pfuhls, schlage solche Schicht an beiden Seiten, und oben mit einem Spaden derb und gleich zusammen, und laße es etliche Tage in der Luft und Sonne stehen, setze endlich aber die andere Schicht von jedem Haufen auf diese erste kleine und ziemlich ausgetrocknete Bank, laße sie hierauf wieder recht austrocknen, und sehe zu, welche Vermischung sich von den verschiedenen vermischten Haufen am beßten verhält, welche sich am vesteſten zusammen setzet, und am beßten zu einer fast steinharten Masse verbindet: so wird man endlich an den beßten und vesteſten kleinen Probeschichten finden, welche Vermischung, welches Maaß von der Haupterde und der zugethanenen Misch-Erde, oder dem Sande und Eingestreueten das richtigste sey. Nach dieser Probe im Kleinen richtet man sich alsdenn in der Wahl derer an einem Orte vorhandenen oder anzuschaffenden Materialien oder Erden in der Verfertigung eines schicklichen und haltbaren Wandpfuhls. Ist aber alle oder die meiste vorhandene Erde eines Orts schon an sich ohne Vermengung geschickt dazu: so wird man leicht entdecken und begreifen, daß die Vermengung wegfalle, und nur etwa das Maaß des Strohes dabei zu erforschen übrig bleibe. Soviel aber die Verfertigung des Wandpfuhls betrifft, so hat man nichts mehr, ausser der rechten Vermischung, dabei im Großen zu thun, als daß denen Beeten und Haufen etwa, weil sie größer und höher sind, eine längere Zeit gelaßen werde, damit die Erde recht im Pfuhl gehe, das Wasser aber absiekere. Man kann aber auch die zur rechten durchgängigen Vermischung nöthige Arbeit mit Pferden, denen man die Augen verbindet, und die man darinn herum reitet, verrichten, wenn man seine nakten Füße bei dem Durchkneten des Pfuhls nicht gebrauchen will. Man braucht endlich größere und gröbere Werkzeuge an Karsten, Hacken, und

nicht

Digitized by Google

nicht zuweit dreizackichten Gabeln zu dieser Arbeit, nebst einem Richtscheit, und einigen Brettern.

Dergleichen Leim, oder klebrigten Boden nun, kann man auf zweierlei Art anwenden: 1) daß man ordentliche Ziegel davon streichet, und in freier Luft trocknen läßt, welches aegyptische Ziegel heißen; 2) daß man solchen Leim mit Stroh, Quecken oder Bruchheu wohl durchknäte, starke Weller daraus mache, und solche creuzweis übereinander fasse, welches hernach die sogenannten Weller- oder Wäller-Wände, (Leim- oder Thon- und Erd-Wände) sind. Diese Bauart ist jener an Dauerhaftigkeit, wiewohl sie nicht so gut ins Auge fällt, noch vorzuziehen.

Nach der ersten Bauart kann man die Ziegel, wie gewöhnlich, in hölzernen Formen verfertigen. Werden sie größer, so verringern sie die Arbeit im Mauern, trocknen aber langsamer. Weil sie nicht gebrannt werden, so darf wohl etwas fremde Materie darzwischen seyn. Man kann sie auch im freien Felde bei hellen Tagen auf abgemäheten Wiesen und gleich bei den Gruben verfertigen. Wenn sie durch Luft und Sonne getrocknet, schadet ihnen ein Regen nichts, wenn er nur nicht anhaltend ist, und durchläuft. Bei warmen Tagen und starker Luft werden sie in 6 Tägen trocken, daß sie vermauert oder unter Dach gebracht werden können. Man mus aber doch vorher einige zerbrechen und nachsehen, weil sie sonst in der Mauer moderig werden und zerfallen, wofern sie nicht recht trocken. Je länger sie trocken stehen, desto dauerhafter werden sie. Man kann sie auf den Vorrath nach und nach verfertigen und aufheben. Hr. von Wolf bemerket im 1 Th. seiner vernünft. Gedanken von den Wirkungen der Natur, §. 376, daß die alten Griechen und Römer allezeit dergleichen Ziegel 2 Jahre lang in der Sonne trocknen laßen; die Africaner aber ihnen 5 Jahre dazu Zeit gelaßen, wodurch sie steinartig, und in allem Wetter dauerhaft geworden sind.

Vielleicht

Digitized by Google

Vielleicht würden sie noch steinartiger, wenn man den Leim mit versteinerndem Wasser anknäten könnte, dergleichen Wasser es sehr viele giebt. Andere Beimischungen könnten dieses noch mehr befördern. Es kommt diesfalls auf Versuche an. In Sümpfen und Morästen läßt sich mit diesen Ziegeln nicht wohl bauen; auch mus die Traufe und das Wasser, soviel möglich, von den Mauern abgeleitet werden. Wenn keine Steine zum Grund vorhanden, so brennt man 1 bis 2000 von seinen Ziegeln, welches im Nothfall in einer dazu gemachten Grube von Aesten, Spänen und abgängigem Holze geschehen kann; davon kann man den Grund, 4 bis 5 Schichten hoch, unter und über der Erde ausmauern. Will man auch diese Kosten zum Grund nicht anwenden, so darf man nur auf einen hohen Boden bauen, der 1 Elle höher, als die umliegende Erdfläche, ist. Das Dach mus hernach, absonderlich auf der Abendseite, 1 Elle breit überhangen, damit das Traufwasser beim Wind nicht anschlagen kann. Die Mauer kann von unten auf, 1 Elle, oder $\frac{5}{4}$, und so aufgeführt werden, wie bei gebrannten Ziegeln. Ueber den Thüren und Fenstern wird alles gut zugewölbt. Wirthschaftsgebäude werden gemeiniglich nur 1 Stock hoch bis unters Dach. Die Balken auf dem Hause werden gleichfalls an beiden Enden vermauert, nachdem solche in die sogenannten Mauerlatten auf beiden Seiten eingeschnitten worden sind, welche Mauerlatten die Mauer von allen 4 Seiten wohl zusammen halten. Wenn diese Balken mit Brettern bedeckt, und also die Stubendecke nach Belieben zierlicher oder gleich beleget worden: so müssen solche Decken, über und über, mit einem starken Estrich von Leim und Stroh, wenigstens 4 bis 5 Zoll dick, beschlagen, damit auch die Enden der Balken überzogen werden, damit kein Holz vom Feuer ergriffen werden könne, durch welche Vorsicht alles unten im Hause in Feuersgefahr gerettet werden kann, wenn nur der Ort, wo die Treppe angelegt ist, bei

Digitized by Google

Zeiten in Acht genommen wird; als weshalb man dergleichen Treppen nicht gern in den Ställen oder Kammern, wo Stroh ist, sondern an den Feueressen und von dem Dünger entfernt, z. E. in der Graskammer, anzulegen trachten mus. Das Dach und Gesparre des Hauses betreffend, pflegt man gewöhnlich die Sparren in die Balken einzuzapfen oder aufzuschneiden, und mit sogenannten Kniebändern an die Balken zu bevestigen. Es ist dieses an sich selbst auch nicht zu tadeln, aber nur bei entstehendem Brande gefährlich, weil solchergestallt die Balken leicht anbrennen, und dadurch das Feuer in die untern Stubenkammern oder Ställe kommen kann.

Ich würde also vielmehr bei meinen leimernen Gebäuden rathen, das Gesparre des Hauses besonders abzubinden, und auf besondere dazu gestreckte, obgleich schwache Rähmen, die Sparren aufzusetzen, welche Rähmen, wenn solche 4 bis 6 Zoll dick geschnitten werden, bei einem Gebäude von 40 bis 50 Ellen, kaum 2 Stämme Holz erfordern, und doch den Vortheil verschaffen, daß, bei entstehendem Brande, kein Balken, oder sonst etwas, als das Gesparre des Hauses, verunglücken kann.

Die Schornsteine können von Grund aus, obgleich unter dem Dache, nur mit dergleichen ungebrannten Ziegeln gemauert, aber nicht auf die Balken, sondern auf gute Brandmauern, gesetzt werden.

Diese Gebäude werden auch nicht nur weit dauerhafter, als die zeitherigen hölzernen Häuser und Ställe, seyn, sondern auch so zierlich und ansehnlich, als die besten gemauerten und steinernen Gebäude aussehen, wenn solche auswendig mit Sparkalk, nicht zu dick abgeputzet und beliebig abgeweißet werden, wodurch der anfallende Regen und Schnee, von Einweichung der ungebrannten Ziegel desto besser abgehalten wird.

Von den Mauern ohne Ziegel, von Wellerleim, darf ich desto weniger sagen, weil der Leim eben so mit Stroh, oder auch mit Quecken, groben Heu, oder Abgang von gebrech-

Digitized by Google

gebrechtem und gehecheltem Flachs, durchtreten und durchknätet wird, wie man solchen zum Kleiben der Wände einzumachen pflegt.

Wenn dieser Strohleim mit einem zwei- oder dreizackigen Hacken ausgezogen und bei Seite geworfen worden, so werden daraus große Weller, etwa 1 Elle lang, und 8 bis 10 Zoll im Durchschnitt dick, zusammengerollet, welche, bei heißem Sommerwetter, 24 Stunden, bei nasser oder luftstiller Witterung aber auch ohne Schaden 2 Tage liegen bleiben, und etwas übertrocknen können, womit solche nachher beim Bau weniger auseinander feigen und in die Breite zerfließen.

Ist alsdenn, oben beschriebenermaßen, einiger Grund von Steinen zu dem Gebäude gemacht, so werden diese übertrocknete Wellern von Leinstroh erstlich queer über, einer neben den andern gelegt, welche, in Ermangelung eines Steingrundes, auf den erhöheten Erdgrund, nach der Schnur, gleichfalls queerüber gelegt, mit der Hand, oder mit einem kurzen hölzernen Schlägel, oben und auf beiden Seiten zusammen geschlagen, und sowohl auf der inwendigen Seite bald gehörig verglichen werden; alsdenn Wellern der Länge nach, oder schräg über, wiederum neben einander geleget, und gleichfalls von beiden Seiten zusammengeschlagen und verglichen, welches noch denselben Tag mit der dritten Reihe wiederum queerüber vorgenommen werden kann, so daß die Mauer, vom Grunde an, zum ersten Gange 1 Elle, auch bis 1¼ Elle hoch zu stehen kommt. Wenn die zuerst angefangene Mauer, ungefähr 3 Tage, mehr oder weniger Zeit, nach der mehr nassen oder trocknen Witterung, übertrocknet ist: so wird das zweite mahl, vorgeschriebenermaßen, 3 Wellern hoch aufgebauet; wobei aber zu beobachten ist, daß die Leimwand oben zu etwas schmäler und schwächer, als unten im Grunde, kommen mus, dergestallt, daß, wenn die Leimwand im Grunde 1 Elle und 6 Zoll stark ist, solche in der Mitte 1 Elle stark, und oben ¾ Elle oder

Digitized by Google

18 Zoll dick bleiben mus; welche Proportion verständige Kleiber, mit Hülfe der von beiden Seiten gezogenen Schnur, wohl und leichtlich treffen können.

Sollte der untere Leim zu weich gewesen seyn, oder bei eingefallenen häufigen Regen etwas aus einander und in die Breite gewichen seyn: so kann solches ohne Schaden mit einem stumpfen Beile oder Art, oder auch mit einem scharfen Spaden weggehauen werden, maßen geschikte Kleiber dergleichen Leimwände eben so schnurgerade, als Ziegelmauern zu fertigen, und das Ungleiche wegzuhauen und nachzuhohlen wissen; welche Gleichheit denn auch an den Fenstern und Thüren beobachtet und beibehalten werden kann, so daß die Fensterfutter nur von Brettern, die Thürfutter aber, in Ermangelung starken Holzes, nur mit Bohlen oder Pfosten gefertiget werden dürfen.

Es ist zwar unschädlich, wenn über die Thüren und Fenster starke Hölzer gelegt werden, damit der schwere Leim die Thür- und Fensterfutter nicht zusammendrücke, oder wenigstens eine in die Augen fallende Krümme verursache. Wer aber diese Futter nur gehörig mit starken Steifen und Stützen versiehet, bis der Leim völlig zusammengedorret ist, der kann gedachte Queerhölzer sicher weglaßen, maßen der einmahl zusammengedorrte Leim besser, als das allervesteste Gewölbe, beisammen hält.

Sobald die Mauern ziemlich übertrocknet sind, werden die Balken auf diese Leimwände, obenbeschriebenermaßen, auf die Mauer geleget; und hat man bei dergleichen Leim-Wänden weniger nöthig, ordentliche Mauerlatten unter die Balken zu legen, und diese darein einzuschneiden, weil die Leimwände nicht so leicht, als die nicht allzuwohl verbundenen Mauern, auseinander zu weichen pflegen.

Die Balken und Decken in Stubenkammern und Ställen werden mit einem starken Estrich obgemeldetermaßen überkleidet, und das Dachgesparre besonders abgebunden und aufgesetzt, damit solches bei ereignendem Brande

Digitized by Google

Brande dem untern Gebäude nicht schade. Bei denen Wohnhäusern der Unterthanen, welche gemeiniglich nicht so breit, wie die herrschaftlichen Vorwerksgebäude, sind, kann man auch die Bretter auf die Balken und zur Decke gänzlich erspahren, wenn man die Balken einen Zoll tief von beiden Seiten schlitzet, und gespalten Holz, einer Queerhand breit von einander, einstreichet, sodenn aber alles zwischen den Balken mit Leim auskleibet, so wie es an hölzernen Häusern, und wo die Wände mit Säulen und Riegeln ausgebunden worden, zu machen gewöhnlich ist; welche leimerne Decken dem beßten Gewölbe an Dauerhaftigkeit nichts nachgeben, wenn nur die Balken dazu nicht zu schwach angebracht worden sind.

Sollte nun auch bei dergleichen leimernen Häusern, durch die Winterfeuchtigkeit und große Nässe, am Grunde nach und nach etwas ausfaulen: so kann solches mit eben dergleichen Strohleim, ohne Kosten ausgebessert werden; und wer diese leimerne Häuser mit Sparkalk abputzen laßen will, daß solche denen gemauerten ähnlich seyn, der wird solchen Putz, nach eingeschlagenen kleinen hölzernen Keilen, von 1 oder 1½ Zoll lang, ziemlich dauerhaft anbringen können.

Nach No. 39 d. Lpz. Int. Bl. v. J. 1770, S. 332, f. ist die dauerhafteste Art, sowohl die neuen als alten Leimwände mit Kalk zu bewerfen, folgende.

Werden die Leimwände neu gemacht, so werden kleingeschlagene Ziegelstücke, in der Größe eines Guldens oder Thalers, welche zuvor eingeweicht worden, naß in die frische Leimwand nahe an einander eingedrückt, so daß die ganze Wand mit Ziegelstücken bedeckt ist. Ist aber die Wand alt, so wird dieselbe frisch mit Leim bekleidet, und, wie bei den neuen Leimwänden, die Ziegelstücke naß eingedrückt. Wenn die Wand trocken worden, so werden die Ziegelsteine angesprengt, und mit Kalk, welcher mit Sand vermischt, beworfen; oder es werden dergleichen Wände mit Kalk, welcher mit Haaren vermischt ist, bekleidet. Erstere Art giebt eine köperichte Wand; und wenn dieselbe überweißet worden, ein gutes Ansehen; leztere Art aber eine glatte Wand.

Digitized by Google

In Mähren und Böhmen, auch sogar in Pohlen, sind viele dergleichen Häuser, Wirthschaftsgebäude und Gartenmauern anzutreffen, welche man auch hin und wieder bereits in Schlesien findet; und unsere Vorfahren haben, von Alters her, anstatt der Gewölber, sich dergleichen Leimhäuser an verschiedenen Orten erbauet, und das Dach darüber auf Walzen gesetzt, um es bei entstehendem Brande herunter stoßen zu können. Diese alte Leimhäuser differiren aber von denen allhier beschriebenen darinn, daß sie jene in der Mitte, von geschrotenem Holze gebauet, und solches von beiden Seiten mit Leim überzogen haben, wodurch das Holz nach und nach verfault, und das Gebäude zusammengesunken ist, auch bei entstandenen Ritzen gar leicht zusammen brennen können.

Eine einzige Behutsamkeit ist nur noch wider eine Ungelegenheit bei solchen Wänden, sonderlich, solange sie noch neu sind, zu bemerken. Denn sie sind mannigfaltigen Höhlen und Wühlungen verschiedener Würmer, sonderlich aber der Mäuse, vornehmlich, wenn mit dem Stroh Körner hineingekommen, unterworfen. Denen ersten kann man nun bei Häusern durch die gute Uebertünchung mit Kalk vorkommen; bei bloßen andern Wänden aber wollen diese kleine Feinde nicht viel sagen. Was hingegen die Mauselöcher anbetrifft: so mus man, wenn die Wand noch neu ist, Acht haben, und diese Löcher zeitig mit Leim, welcher mit Glasstücken vermischt ist, zuschmieren und verstopfen, oder kleine Steinchen hinein schlagen, sich aber überhaupt bei der Wellerung hüten, Gesäme mit hinein zu bringen. Wenn aber die Wand erst alt ist, so hat man sich vor diesen Gästen nicht mehr, als in andern Orten von Mauern, zu fürchten.

Endlich ist noch zu merken, daß, zu Aufführung der Wellerwände, der April, wofern er trocken, der Mai und Brachmonath die beßte Zeit sey, weil der Leim in diesen drei Monathen bald trocknet, und nicht leicht reißet.

Digitized by Google

Bei der itzgezeigten Bauart von leimernen Wänden, ist im ganzen Gebäude, ausser den Fenstern und Thür-Pfosten kein Stück Holz vorhanden, welches nicht unter Dache und im Trockenen zu liegen kommt. Daß aber das Tannen- Fichten- und überhaupt alles harzige Holz, wenn es zur rechten Zeit gefället ist, im Trockenen dieselben Dienste des Eichenholzes thue, ist bekannt; mithin kann bei den Gebäuden, wovon itzt die Rede ist, das Gebälke und Dach, nebst dessen Verbindung, von dergleichen Holz genommen, das bis daher zu dergleichen Gebäuden von Fachwerke aber gebrauchte Eichenholz gänzlich entbehret, vielmehr zu nöthigerm Gebrauche aufbehalten werden.

Auch sind dergleichen Gebäude besonders zu der Viehzucht besser und tauglicher, wie diejenigen, so von Fachwerk aufgeführt sind. Denn, jedem Wirthschaftsverständigen ist nicht unbekannt, daß, je wärmer das Vieh im Winter, bei gesunden sowohl als kranken Tagen, gehalten werden kann, dasselbe desto besser zunehme und gedeihe. Verschiedene gute Wirthe sind daher auf Mittel bedacht gewesen, ihre Ställe und Meiereien vor der eindringenden Kälte zu bewahren. Einige, welchen die Steinbrüche nahe gelegen, haben die Kosten nicht gespahrt, zu diesem Behuf massiv zu bauen, und haben dadurch ihren Endzweck erreicht. Andere, denen diese Gelegenheit gemangelt, haben vor die Fachwerke Stroh und Busch geflochten, die in solchen Viehhäusern zu Erhaltung des Lichts benöthigten Oeffnungen aber mit Fenstern versehen, und hierdurch gesucht, die durch die dünnen leimernen, oder durch die mit Mauersteinen ausgemauerten Fache, eindringende Kälte und Schneegestöber abzuwenden. Meines Erachtens aber sind diese sonst nützliche Vorkehrungen nicht hinreichend, den Nutzen zu verschaffen, welcher bei Viehställen zu wünschen ist, und welchen man sich davon vorgestellt hat. Der Staubschnee ist durch die verborgensten Ritzen durchgedrungen, das arme Vieh ist erkältet, und ist demselben die sonstige gute Wart- und Fütterung, aus Mangel der erforderlichen Wärme, wenig zu statten gekommen. Bei der itzt beschriebenen Bauart von leimernen Wänden sind diese Beschwerlichkeiten nicht zu befürchten; es wird vielmehr dadurch dasselbe erreichet, was diejenigen Wirthe erlangten, so ihre Viehhäuser massiv erbauet haben; das Vieh wird dahinter eben

Digitized by Google

so sicher wie hinter diesen, stehen; und ich glaube, nicht unrichtig zu urtheilen, daß diese leimerne Wände, in Ansehung der Wärme, den Preis vor jenen behalten, zumahl, wenn an solchen Viehhäusern die Kosten eines gewellerten Bodens und doppelter Fenster gewendet würden.

Sorgsame Angabe in der Civilbaukunst, vorstellend das Feuervveste Bauerhaus, wegen der vielen zeitherigen Feuersbrünste, besonders auf dem Lande, erfunden von einem berühmten Sächsischen Architecto. Sorau, 1736, 4. 1 B. u. 1 K. T.

L. C. H. nöthiger Vorschlag, wie bei Erbauung neuer Wirthschaftsgebäude durch leimerne Wände dem täglich mehr einreißenden Mangel an Eichholz vorgebeuget werden könne: st. im 92 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755; desgl. im 16 St. der Stuttg. physik. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 228 — 241; wie auch in der Samml. ökon. Nachr. wie der Holzwachs befördert ꝛc. Ansp. 1762, 8. S. 237 — 253.

F. W. H. Beitrag zu dem im 92 St. der Hannov. nützl. Samml. befindlichen Vorschlage, wie mittelst der Erdwände das Eichenholz könne erspahret werden? st. im 103 St. derf. v. J. 1755.

Fernere Vorschläge, eine tüchtige Wäller- oder Erdenwand aufzuführen, sowohl zur Erbauung der Häuser, als auch Umgebung der Höfe und Feldgüter: st. im 17 St. der Stuttg. phys. ökon. Realzeit. v. J. 1757, S. 243 — 250; desgl. in der Samml. ökon. Nachr. ꝛc. S. 254 — 263.

Ein alter Vorschlag von einem feuervesten, jedoch geringen Bauerhause: st. im 174 St. der Lpz. Samml. 1760, 8. S. 476—485.

Anmerk. vom Landbauwesen: st. im 177 St. derf. S. 761—777.

Nachricht von einer wohlfeilen Bauart der Wirthschaftsgebäude und der Unterthanenhäuser; von einem vernünftigen und erfahrnen Schlesischen Landwirthe: st. im 2 Th. der Nützl. Nachr. und Abhandl. das Oekonomie- und Commerzwesen betreffend, v J. 1767. Wien, gr. 8. S. 58 — 76.

Jo. Fr. Glasers Beantwortung der Anfrage: wie sind die Bauerhäuser, wenn sie von Holz mit Ziegelsteinen oder Lehm ausgesetzet, gebauet werden müssen, dennoch auf die möglichstbeste Art vor Feuersgefahr zu bewahren? st. in No. 39, 41 und 42 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769.

K. Hoffmanns in Nossen, Vorschläge, die Häuser der Dorfeinwohner hiesiger Gegend brauchbar, dauerhaft, wohlfeil, und mit wenigem Zeitverluste zu bauen: st. in No. 21 und 22 des Leipz. Int. Bl. v. e. d. J.

Rammelt Nachricht vom Nutzen und Gebrauch der von Lehm gemachten und an der Sonne getrockneten Mauersteine und Lehmschindeln: st. in No. 38 dess. v. e. d. J.

Jo. Jac. Reinhards Abhandlung von besserer Anordnung des Bauwesens auf dem Lande: st. in dessen vermischten Schriften 2 St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 189 — 194.

Versuch eines Vorschlages zu einer holzsparenden Bauart bei wirthschaftlichen Gebäuden auf dem Lande (von H. Schöubach) Berl. 1768, 8. 4 B. u. 3 K. T.

Beschrei-

Digitized by Google

Beschreibung der Bauer- und anderer gemeinen Leute Häuser, und wie sie sowohl von Steinen, als von Holz, nach den strengsten Regeln der Sparsamkeit, aufzubauen sind, nebst dazu gehörigen Zeichnungen, auf 8 Kupfert. u. Anschlägen zu den nöthigen Baumaterialien, von den Reichsständen in Schweden, auf dem Reichstage im J. 1765. gebilliget, und hernach auf Königl. Befehl durch den Druck bekannt gemacht, von Carl Wynblad. Aus dem Schwed. übers. Kopenh. 1768, 4. 76 S.

Einen auf die mehresten Gegenden Teutschlandes passenden Anschlag zu einem Bauernhause, liefert der berühmte Hr. Vers. des Lehrbegrifs sämmtlicher oeconom. und Cameralwiss. im 2 B. des I Th. Mannh. 1773, 4. S. 353, fgg. und es verdienet derselbe allerdings eine Stelle allhier.

Anschlag zu Erbauung eines Bauern-Hauses, 66 Schühe lang, 36 Schuhe tief, 8 Schuhe hoch im Stiel, die beiden Giebelwände zweimahl, die übrigen Wände einmahl verriegelt, mit einem stehenden Dachstuhl, die Fächer gelehmt, das Dach mit Stroh und Rohr bedeckt, 29 Latten hoch, der First auf jeder Seite mit 5 Schichten Dachziegeln, und oben mit Hohlsteinen, bedeckt, 12 Gebinde, à 6 Schuh weit auseinander.

I. An Arbeitslohn.

1. Dem Zimmermann.

	Fl.	Kr.
Alles Bauholz und Bretterblöcke zu stämmen, das Bauholz zu beschlagen, das Gebäude nach der Zeichnung zu verbinden, und zu richten, ingleichen 12 freie Balken zum Windelboden einzubringen, 12 Gebinde, à 4 fl.	48	—
Den Schornsteinmantel zu verbinden, dreimahl zu verriegeln, und aufzusetzen	3	—
Die Balkenknöpfe mit Brettern zu verkleiden	1	—
Die Stube und Stubenkammer auszudielen, die Bretter zu hobeln, zu fugen, und auf Unterlagen zu legen, 22 Stück, à 12 Kr.	4	24
Die Treppe nach dem Boden, nebst Verschlag zu machen	3	—
Den Pferdestall auszubohlen, 172 Quadratschuh, à 2 Pf. (NB. den Kreuzer à 4 Pf. gerechnet)	1	26
20 Schuhe Krippen, von Brettern zu machen, à 3 Kr.	2	—
Vierzig Schuhe Raufen zu machen, à 3 Kr.	2	—
Latus	64	50

Digitized by Google

	Flr.	Kr.
Transport	64	50

2. Dem Maurer.

Das Fundament unter sämmtlichen Schwellen mit Kalk zu untermauern, 1 Schuh in- und 2 Schuhe über der Erde und solches zu berappen, 372 laufende Schuhe, 1½ Schuh stark, à 3 Kr.	18	36
Die Brandmauer, den Camin und Feuerheerd zu machen, den Kessel einzumauern, den Aufsatz des Schornsteins zu verfertigen, auch unter den Feuerheerd einen Backofen zu wölben	6	30
Die Küche, den Fluhr, die Molken-Speise- und Fluhr-Kammern mit Feldsteinen auszupflastern, zusammen 4⅔ Quadratruthen, à 40 Kr.	3	7
Den Forst des Daches auf jeder Seite mit 5 Schichten Dachziegeln zu behängen, und die Hohlsteine in Kalk zu legen, nebst den Latten	4	—
Das ganze Gebäude auswendig, und die Wohnung inwendig mit Kalk abzuschlämmen	6	—

3. Dem Lehmer.

196 stehende Fächer zu staaken und zu lehmen, à 6 Kr.	19	36
Den Windelboden zu staaken und zu lehmen, 16 lange Fach, à 34 Schuhe lang, à Schuh 2½ Kr. thut fürs Fach 1 Fl. 25 Kr. folglich für 16 Fache	22	40
Den Schornsteinmantel zu staaken, und auswendig dem Holze gleich zu lehmen, inwendig aber das Holz zu behacken, und mit Lehm zu überziehen,	2	45

4. Dem Dachdecker.

Das Dach auf 10 Zolle weit zu latten, solches unten 10 Zolle mit Stroh, und oben 5 Zolle mit Rohr, also zusammen 15 Zolle stark zu decken, Weiden und Bandstöcke sich selbst anzuschaffen, 22 1½ Quadratruthen à 40 Kr.	14	43

5. Dem Tischler.

Für 10 äussere Haus-, Stall- und Küchen-Thüren, so geleimet, und mit eingeschobenen Leisten versehen, ohne Futter und Bekleidung, jede 18 Quadratschuhe, à 1½ Kr. thut 27 Kr. für das Stück, also	4	30
Zwo dergleichen Thüren, mit Futter und einfacher Verkleidung, à 1 Fl. 6 Kr.	2	12
Vier eingefaßte Stubenthüren, mit Zargen und einfacher Verkleidung, à 1 Fl. 36 Kr.	6	24
Latus	175	53

Zwo

Digitized by Google

	Fl.	Kr.
Transport	175	53
Zwo geringe Thüren zum Boden und Keller, à 30 Kr.	1	—
Ein Caminbrett mit Handgriffen	—	10
Drei Lukenthüren, à 18 Kr.	—	54
Für 8 Fensterrahmen, mit Schiebern, Zargen, und inwendiger Verkleidung, à 48 Kr.	6	24

6. Dem Schlosser.

Für 5 äussere Haus- und Stallthüren, mit Hespen, Haaken, Klinken, Handgriffen und Vorstechkrammen zu versehen, à 1 fl.	5	—
Für 3 dergleichen, mit Hespen, Haaken und Vorstechkrammen, à 40 Kr.	2	—
Für 6 dergleichen, mit Hespen, Haaken, Klinken und Handgriffen, à 48 Kr.	4	48
Für 3 Kammerthüren, mit Hespen, Haaken, und Schlössern, à 1 Fl. 36 Kr.	4	48
Für eine Stubenthüre, mit verdecktem Schloß, Bändern und Haaken	2	30
Für 3 Lukenthüren, mit Hespen, Haaken und Ueberwurf, à 40 Kr.	2	—
Für 72 Stück Windeisen, à 1½ Kr.	1	48

7. Dem Glaser.

Acht Stück Fenster in Glas und Blei zu verfertigen, à 2½ Schuhe breit, 4½ Schuhe hoch, 11 Quadratschuhe, à 7 Kr. also für ein Fenster, 1 Fl. 17 Kr. und für 8 dergleichen	10	16

8. Dem Töpfer.

Für einen Kachelofen zu setzen, nebst Kacheln, Zargen, Ofenfüßen und Ofeneisen	7	—
Summa an Handwerkslohn	224	31

II. Für Bauholz.

25 Stück, stark kiehnen Bauholz, zu Schwellen und Balken; 25 Stück dergleichen zu Kreuz- und Halbholz, mithin 50 St. an Kaufgeld à 2 Fl. 15 Kr.	112	30
Für 12 Stück kiehnene Sageblöcke, à 24 Schuhe lang, à 3 Gulden	36	—
Für 6 Stück stark rindschälig kiehnen Holz zu Lehmstaaken, à 1 Fl. 30 Kr.	9	—
Für 60 Stück kiehnene, oder erlene, oder büchene Lattenstämme, à 15 Kr.	15	—
Summa für Holz	172	30

Digitized by Google

III. Für andere Materialien, Fuhr- und Arbeitslohn.

	Flr.	Kr.
Für 50 Stück Bauholz auf eine halbe Stunde Weges anzufahren, à 24 Kr.	20	—
12 St. Sägeblöcke eben so weit anzufahren, à 24 Kr.	4	48
6 Stück starke rindschälige Bäume eben so weit anzufahren, à 24 Kr.	2	24
60 Stück Lattenstämme zu hauen, zu beschälen, zu klöben und anzufahren, à 9 Kr.	9	—
800 Ellen Holz, zu Halb- und Kreuzholz, mit der Hand zu schneiden, à 1 Kr.	13	20
12 Sägeblöcke mit der Hand zu schneiden, à 2 Fl.	24	—
56 vierspännige Fuder Feldsteine, à 32 Cubicschuhe, für das Fuder 12 Kr.	11	12
2000 Mauersteine, mit Fuhrlohn, à 8 Fl.	16	—
1000 Dachsteine, mit Fuhrlohn	9	—
1000 Dachsplitt	—	34
60 Hohlsteine, mit Fuhrlohn, à 4 Kr.	4	—
1½ Winspel Kalk, mit Fuhrlohn, à 5 Fl.	7	30
88 vierspännige Fuder Lehm, zu 48 Cubicsch. à 9 Kr.	13	12
14 Schock Stroh, zu Dach-Schöfe- und Lehmstroh, 1 das Bund zu 25 Pfund, à 4 Fl. mit Fuhrlohn	56	—
14 Schock Rohr-Schöfe, mit Fuhrlohn, à 2 Fl.	28	—
Für Nägel und zufällige Ausgaben	19	—
Summa für Materialien, Fuhr- und Arbeitslohn	229	—
Hierzu für Holz-Kaufgeld	172	30
Für Handwerkslohn	224	31
Summa vom Wohnhause	626	1

Flr. Kr.

oder nach brandenburgischem Gelde 417 Rthlr. 8 Gr. 3½ Pf.

Die hierzu noch gehörigen Anschläge von Scheune, Holzschoppen, Schwein- und Federvieh-Stall, auch Dünger-Magazin, Mistschoppen, Brunnen ꝛc. findet man unter ihren besondern Articuln.

Innere Eintheilung des Wohnhauses. Der Eingang a ist, wie die Zeichnung Fig. 106 zeiget, im Giebel. Der Fluhr b ist 23 Schuhe, 7 Zolle lang, und 8 Schuhe breit. Man gehet von selbigem auf den Boden c,

Digitized by Google

den c, wo eine bequeme Treppe angebracht ist, damit der Bauer sein Getraide, Obst, Kaff, Flachs u. d. gl. ins Trockne und in Sicherheit bringen, auch vom Fluhr aus in die Stube, nach dem Hof, nach der Küche, und nach einer Kammer, kommen könne. d ist die 20-Schuhe lange und 18 Schuhe breite Wohnstube, worinn e ein von der Mauer etwas entfernter, und mit der Größe des Zimmers in Verhältnis stehender Kachelofen, nicht weniger ein kleiner Camin angebracht ist, der theils zu Erleuchtung der Stube in den Winterabenden, theils zum Kochen des Essens, angewendet, theils auch zu Reinigung der Luft im Zimmer, gar dienlich seyn kann. Die Größe des Zimmers scheint uns der Wirthschaft angemessen zu seyn, wenn man voraussetzet, daß der Bauer ein Weib, einen Knecht, eine Magd, und 3 bis 4 Kinder habe. Die Kammer f, so $10\frac{1}{2}$ Schuhe lang, und 8 Schuhe breit, dienet zum Schlafen für Wirth und Wirthin, auch ein kleines Kind; die größern schlafen bei Knecht und Magd. g bedeutet die mit hölzernen Schäppen versehenen, 9 Schuhe 3 Zoll lange, und 8 Schuhe breite, Molkenkammer, welche man deswegen so nah an den Kachelofen gesetzet, damit im Winter beständig eine mäßige, und zum Aufraumen der Milch erforderliche, Wärme seyn möge, folglich der Bauer nicht, nach der gar fehlerhaften Gewohnheit, gezwungen sey, die Milch in der Wohnstube zu haben, als wodurch der Butter fast immer ein gar unangenehmer Geschmack mitgetheilet wird, wenn man auch auf die so nöthige Reinlichkeit nicht einmahl Betracht nehmen wollte. Aus der Molkenkammer gehet man nach der Küche h, worinn wir den Feuerheerd, unter demselben einen Backofen, nicht weniger einen eingemauerten Kessel, der zum Waschen, Kochen, und bei der Molkerei nöthig ist, endlich auch eine Fallthüre, vermittelst welcher man nach dem Keller gehet, finden. Zugleich ist i eine kleine Speisekammer, um das übrig bleibende oder in Vorrath gekochte Essen geschwind aus der Hand zu sezzen, auch nach Mehl, Gewürz, u. d. gl. zu Bereitung der

Spei-

Digitized by Google

Speisen erforderlichen Sachen, nicht weit gehen zu dürfen. Bei k aber ist eine Schlafkammer angebracht, worinn die Magd, und die Kinder weiblichen Geschlechts, schlafen; der Knecht, und die Söhne des Wirths, schlafen im Ochsenstall, in einer über dem jungen Vieh bevestigten Bucht, damit das daselbst stehende Vieh, des Nachts nicht ohne alle Aufsicht sey. Aus der Küche wollen wir uns in die am Hause mit angehängten Ställe verfügen. Das erste, so ins Gesicht fällt, ist der Stall l, der 32 Schuhe 6 Zolle lang, und 20 Schuhe 9 Zolle breit ist; die obere Abtheilung m ist für 10 melkende Kühe gewidmet; es kommen auf jeder Seite 5 Stück, deren jede einen Raum von 4 Schuhen einnimmt; n ist ein 3 Schuhe breiter freier Gang; o eine 10 Schuh lange und 8 Schuh breite Abtheilung für 2 Pferde; p eine 8 Schuhe lange und 6 Schuhe breite Abtheilung für die abgesetzten und säugenden Kälber. Der Gang n führet nach q, so ein 12 Sch. 6 Z. langer, und 10 Sch 9 Z. breiter, zum Häckselschneiden gewidmeter Winkel, aus dem man bequem zu den Pferden und Kühen, auch r zum Schafstall, der 20 Sch. lang, und 10 Sch. 9 Z. breit ist, kommen kann.

Die Balken an der Hofseite der Ställe müssen 3 Sch. überspringen, damit man einen trocknen Gang nach und um die Ställe haben, ferner die Wagenleitern und anderes dergleichen Geschirre, daselbst ins Trockne bringen und anhängen, auch endlich die Wand dem Winde und Wetter nicht so stark ausgesetzt seyn möge. Da die Kühe, zumahl in der Kalbezeit, nicht ohne Aufsicht seyn, die Pferde aber, früh und spät, gefüttert und getränket werden müssen, so hat man, nicht allein zur Bequemlichkeit, sondern auch zum Nutzen des Eigentümers, und zu Abwendung von Feuersgefahren, Pferde, Kühe und Häckselkammer, so nahe an die Küche gebracht, damit das auf dem Feuerheerd befindliche Feuer, den Stall und Häckselkammer, mittelst eröffneter Stallthüre und Kammerfenster, hinlänglich erleuchten, folglich das Licht erspahret, Feuersgefahren vermindert,

Digitized by Google

mindert, auch Knechte und Mägde zu allen Stunden, und ohne aus dem Hause zu gehen, mithin ohne alle Beschwerlichkeit, beim Viehe seyn können.

Bauern-Hof, siehe Bauern-Güter.

Bauer-Regeln, werden diejenigen Muthmaßungen genennet, welche die Bauern aus langer Erfahrung der Witterung, gewisser Zeiten und Tage, Winden ꝛc. von der nachfolgenden Witterung, Frucht- u. Unfruchtbarkeit des Jahres, zusammengetragen, und darnach die darauf folgenden Tage, Monathe und Jahre zum voraus beurtheilen. Es bestehen solche aus vielfältig wiederhohlten Observationen oder Anmerkungen; die wenigsten aber beruhen auf einem recht zu erweisenden Grunde. Doch sind nicht überhaupt alle Bauer-Regeln zu verwerfen, zumahl, wo sie nicht einen abgeschmackten Aberglauben zum Grunde haben. Die bekanntesten Bauer-Regeln sind, in gegenwärtigem Werke, bei Beschreibung der Monathe zu finden, theils werden sie hin und wieder mit erinnert.

Bauern-Senf, Thlaspi; siehe unter Senf.

Bauern-Theriak, siehe Theriak. (Bauern-)

Bauer-Wolle, wird, zum Unterscheid der Schäferei-Wolle, diejenige genennet, welche die Bauern ihren Schafen abnehmen und verkaufen. Es ist dieselbe insgemein sehr schlecht, und die geringste aus einer Gegend, indem die Bauern, damit ihre Wolle desto mehr am Gewicht haben möge, insgemein allen Unrath darinn laßen. S. Wolle.

Ende des dritten Theiles.

Digitized by Google

Nachricht
wegen der Kupfertafeln.

Die Kupfertafeln werden nicht inwendig im Buche, sondern hinten, der Ordnung der Figuren nach, angebunden, weil öfters, auf ein und eben derselben Tafel, Figuren vorkommen, wovon die Beschreibung auf verschiedenen Seiten und Bogen des Textes anzutreffen ist. Denen Figuren auf den Kupfertafeln habe die Seitenzahl bloß darum beigesetzt, daß man, beim ersten Anblick derselben, sogleich wissen könne, wo die darzu gehörige Beschreibung zu finden sey.

Bei dieser Gelegenheit bemerke zugleich einen Druck-Fehler auf der Kupfertafel der 19ten Figur, im IIten Theil, wobei S. 22 stehet, so S. 61 heißen soll.

Verzeichniß

Digitized by Google

Verzeichniß
derjenigen Bücher,
so bei dem Verleger dieses,
Joachim Pauli,
verlegt, und um beigesetzte Preise in Menge zu haben sind.

Abhandlung vom Bau und Nutzen des türkischen Weizens, nebst einem Auszuge aus Herrn Kalms Beschreibung vom Mays-Korne. 8. Berlin 757. 3 gr.

Andachten, häußliche, für Familien, einzelne Personen und Kranke. 8. Berlin 771. 10 gr.

Anmerkung von geschwinder Beförderung der Maulbeerplantagen, 8. Berlin 757 1 gr.

Beyträge, berliner, zur Landwirthschaftswissenschaft, 1—12tes Stück, oder 1ter Band complet, nebst Haupttitel und Register. gr. 8. Berlin 771—773. 2 thlr.
Wird fortgesetzt.

Briefe, den Tod des Calas zu Toulouse betreffend. 8. 1 gr.

von Büffons allgemeine Naturgeschichte, 1ter Theil, dessen Innhalt ist: 1) Abhandlung von der besten Art, die Naturgeschichte zu erlernen und vorzutragen, 2) Abhandl. Geschichte und Theorie der Erde. Unterschiedene Versuche von der Theorie der Erde. 1ter Articul die Bildung der Planeten, 2) das Whistonische Lehrgebäude, 3) das Burnetische Lehrgebäude, 4) das Woodwardische Lehrgebäude, 5) Erklärung noch einiger anderer Lehrgebäude, 6) Erdbeschreibung mit 5 Kupfern, gr. 8. Berlin 1771, auf Druckpappier. 20 gr.

Dasselbe Buch, 1ter Theil, gr. 8. Berlin 1771, auf Schreibpappier 1 thlr. 4 gr.

— — — 1ter Theil, gr. 8. Berlin 1771 auf Schreibpappier, mit illuminirten Kupfern 1 thl. 10 gr.

von Büffons allgemeine Naturgeschichte, 2ter Theil, dessen Innhalt ist: 1) über den Ursprung der Schichten und Erdlagen, 2) von den im Innern der Erde befindlichen Schalengehäusen und andern Seegeschöpfen, 3) von den Unebenheiten der Oberfläche der Erde, 4) von den Meeren und stehenden Seen,

5) von

Digitized by Google

Weyhe, 7) die Sperberschwalbe, 8) Anhang, 9) der brasilianische Sperber, 10) der aschfarbige Weyhe, 11) der Finkensperber, 12) der Taubengeyer, 13) der großschnablichte Sperber von Kayenne, 14) der kleine Kayennische Taubengeyer, 15) der Taubenhabicht, 16) der Geyerfalke, 17) der französische Würger, 18) der brittische Falke, 19) Naturgeschichte der Falken, a) der europäische Falke, b) der schwarze oder Wanderfalke, 20) Anhang zur Geschichte der Falken, 21) der isländische Falke, 22) der schwarze Falke, ist einerlei mit dem Wanderfalken, 23) Edwards gefleckter Falk oder Habicht, 24) der ostindische rothe Falk, 25) der indianische geschoppte Falk, 26) der Fischerfalk, 27) der Baumfalk, 28) der Kirchenfalk, 29) der Steinfalke, 30) das Schmierlein, 31) das Schmierlein von Kayenne, 32) von den Neuntödtern und Würgern, 33) der aschfarbige Würger, mit seinen Abänderungen, als: a) dem senegalischen Würger, b) dem blauen Würger von Madagaskar, 34) Anhang, 35) der rothköpfige Würger, 36) Anhang, 37) der kleinste bunte Würger, 38) der rothe senegallische Würger, 39) Anhang, 40) der bengalische blaue Würger, 41) der rothgeschwänzte senegalische Würger, 42) Anhang, 43) der Würger der manilischen Inseln und der von Madagascar, 44) Anhang, 45) der graue und gefleckte großschnablichte Würger von Kayenne, 46) der großschnablichte kayennische Würger mit gelbem Bauche, 47) Anhang, 48) der weißbäuchige Würger von Madagascar, 49) Anhang, 50) der braunrothe Würger von Madagascar, 51) Anhang, 52) der große grünliche Würger von Madagascar, 53) Anhang, 54) der rothe senegalische Würger, 55) Anhang, 56) der kleine grüne madagascarische Würger, 57) Anhang, 58) der kanadensische gehäubte Würger, 59) Anhang, 60) der schwalbenschwänzige Würger von Madagascar, 61) der langgeschwänzte senegalische Würger, 62) der brasilianische Würger, 63) der lucionische Würger, 64) der tyrannische Würger, 65) der Schach, 66) der brasilianische Tyrann, Pitangua, 67) der chinesische gehäubte Würger, 68) der Unglücksvogel, 69) der Glücksvogel, mit 39 Kupfern, gr. 8 Berlin 774. auf Druckpappier 20 Gr. auf Schreibpappier 1 thl. 4 gr. und illuminirt 4 thl. 10 gr.

Der 3te Band ist hiervon unter der Presse.

Digitized by Google

Fig. 23.

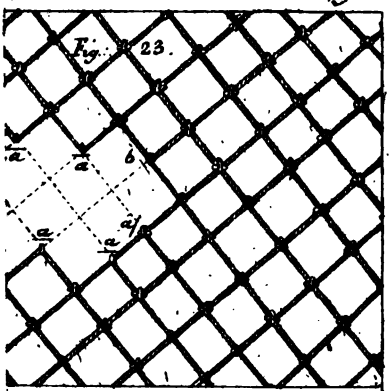


Fig. 24.

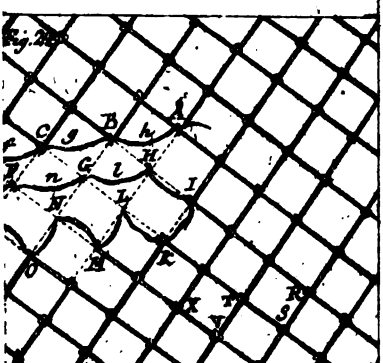
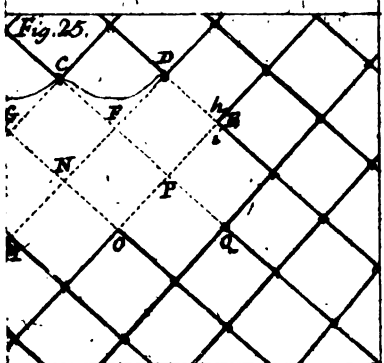


Fig. 25.



Digitized by Google

Digitized by Google

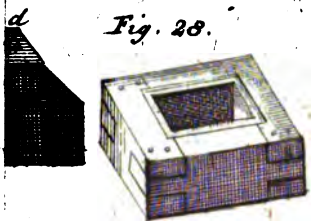


Fig. 28.

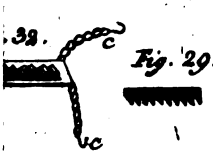


Fig. 29.

Oec. Enc. III.

Digitized by Google

Digitized by Google

Fig. 34.

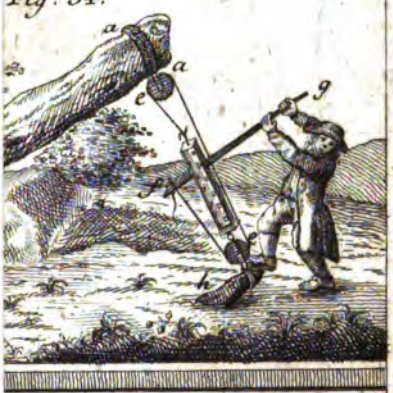
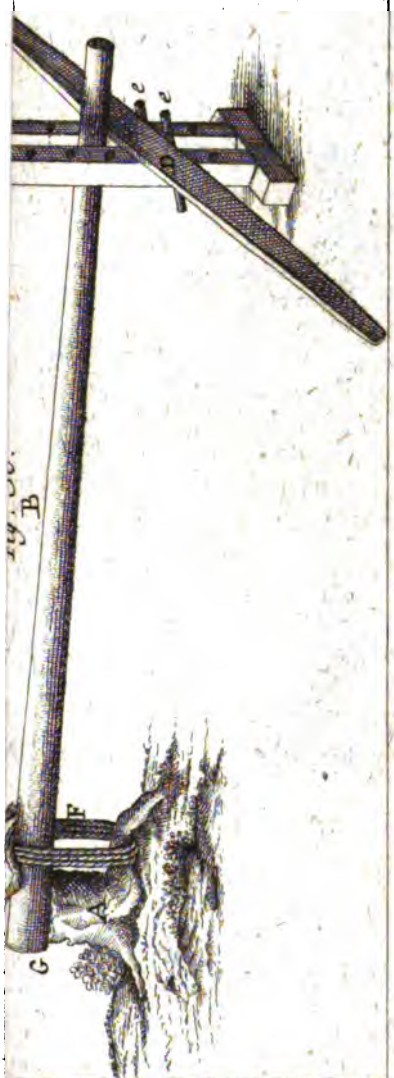


Fig. 35.

Oec. Enc. III. T.

Digitized by Google

Digitized by Google



Oec. Enc. III. T.

Digitized by Google

Digitized by Google

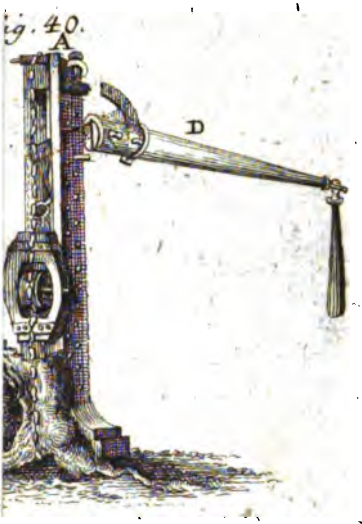


Fig. 40.

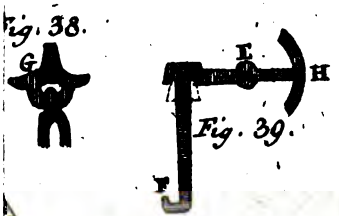
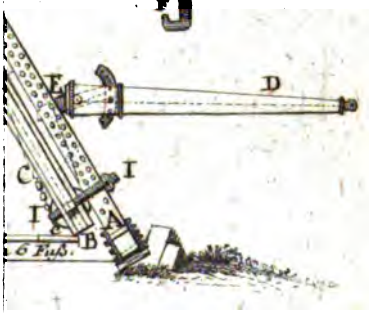


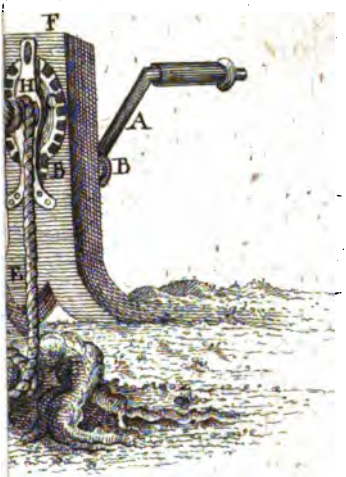
Fig. 38.

Fig. 39.



Digitized by Google

Digitized by Google



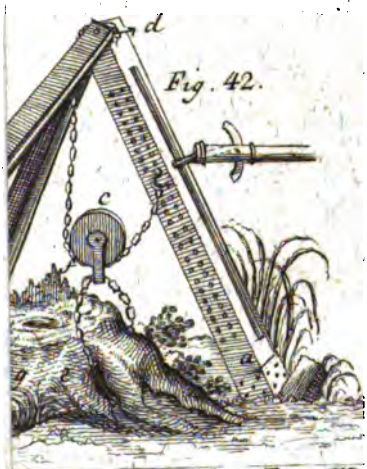
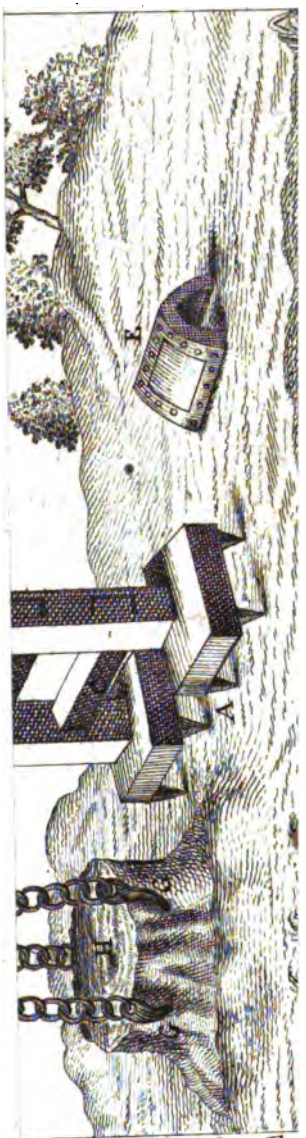


Fig. 42.

Oec. Enc. III.

Digitized by Google

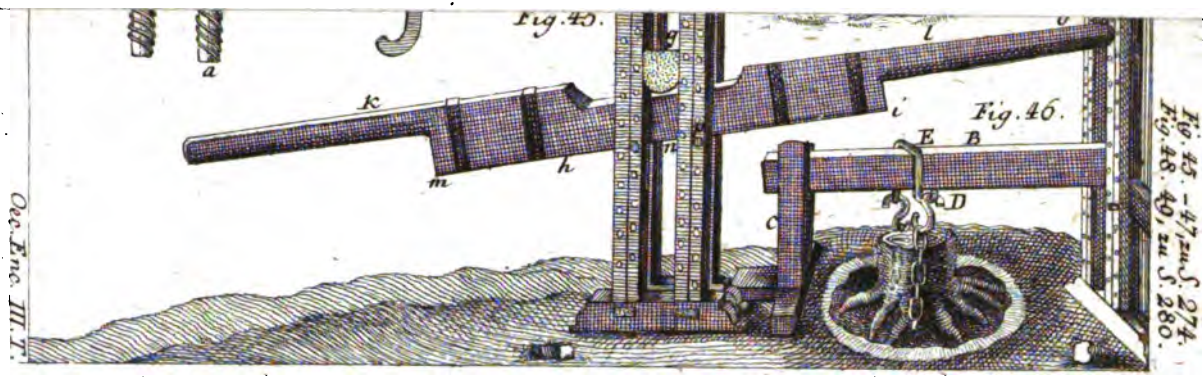
Digitized by Google



Oec. En

Digitized by Google

Digitized by Google

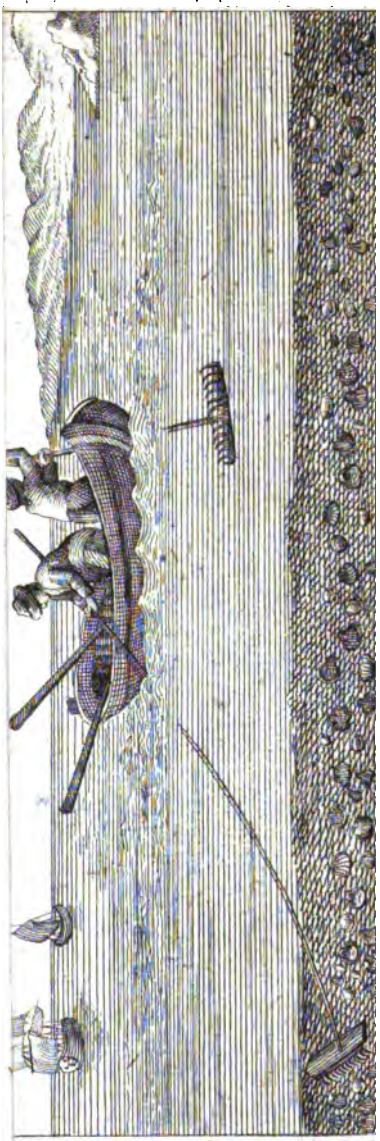


Oec. Enc. III. T.

Fig. 45. - 47. u. S. 274.
Fig. 48. 49. u. S. 280.

Digitized by Google

Digitized by Google



Oec. Enc. III. T

Digitized by Google

Digitized by Google

Fig. 53.

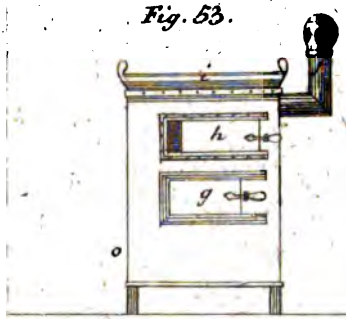


Fig. 55.

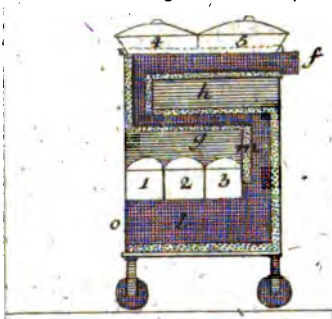
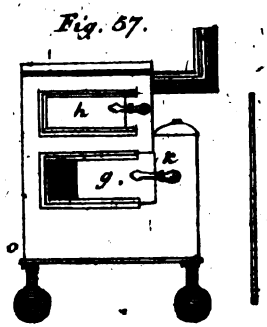


Fig. 57.



Digitized by Google

Digitized by Google

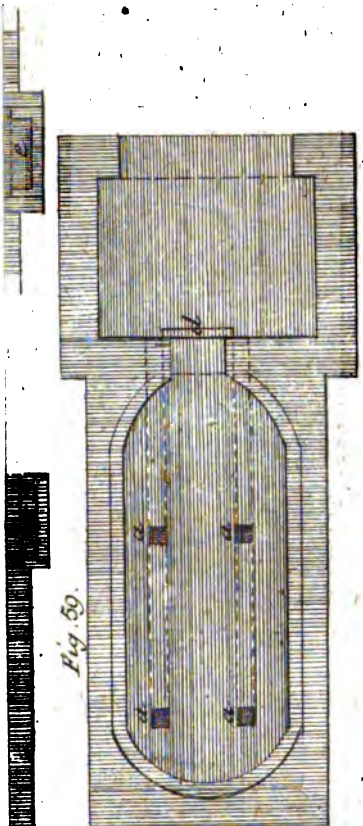


Fig. 59.

Digitized by Google

Digitized by Google

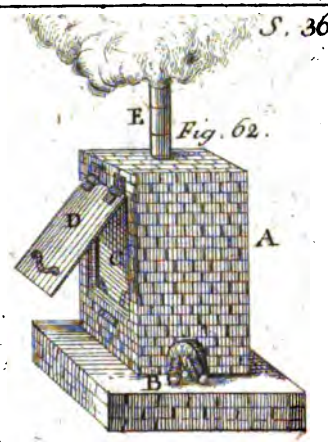
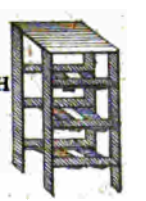
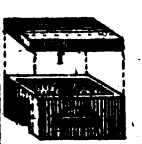
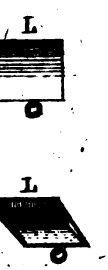


Fig. 62.



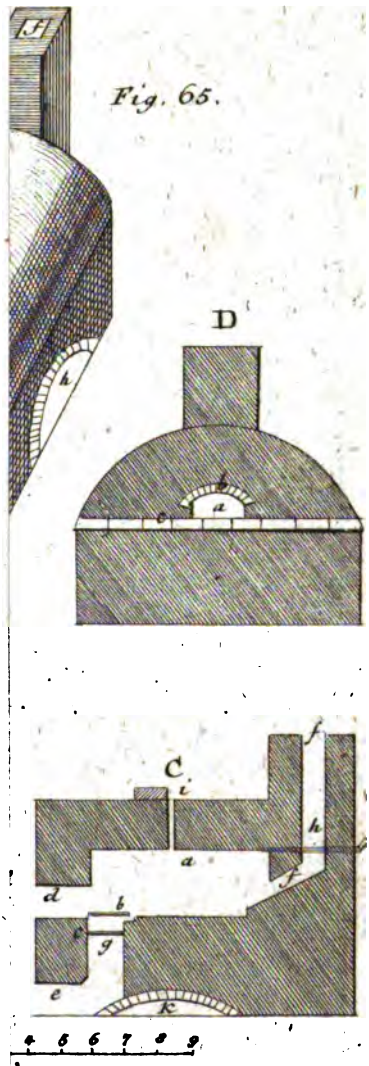




Digitized by Google

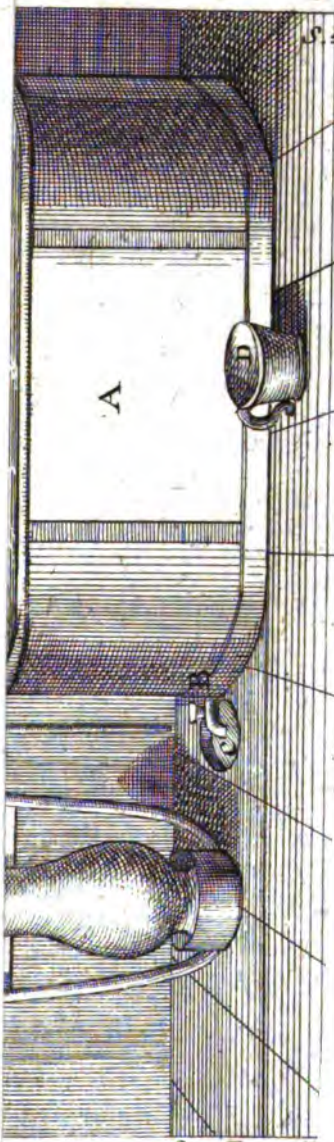
Digitized by Google

Fig. 65.



Digitized by Google

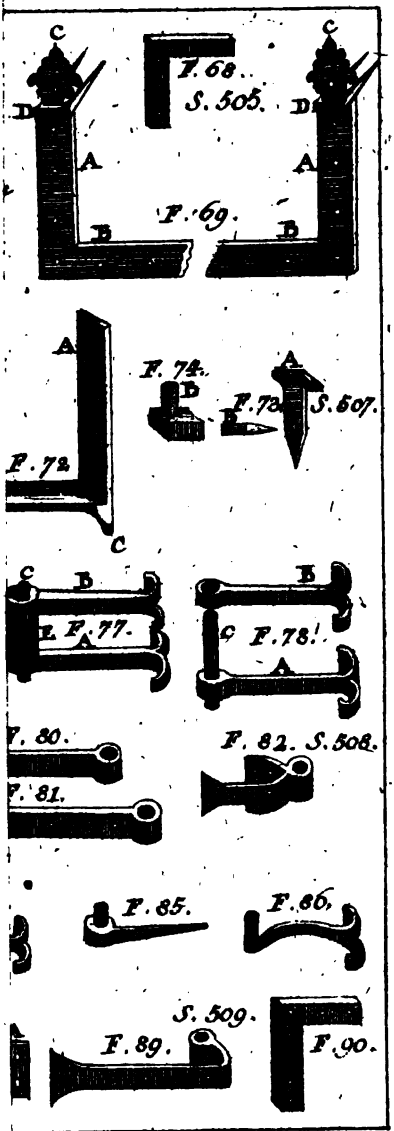
Digitized by Google



Oec. Enc. II

Digitized by Google

Digitized by Google



Oec. Enc. III. T.

Digitized by Google

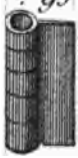
Digitized by Google

S. 510.

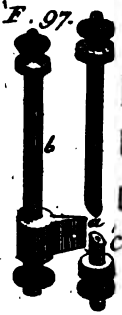
F. 93.

F. 94.

F. 95

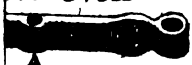


F. 97.



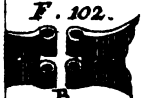
F. 96.

90. S. 511.



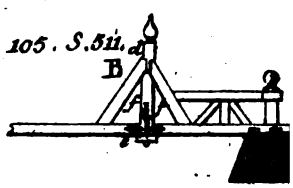
F. 104.

F. 102.



F. 103

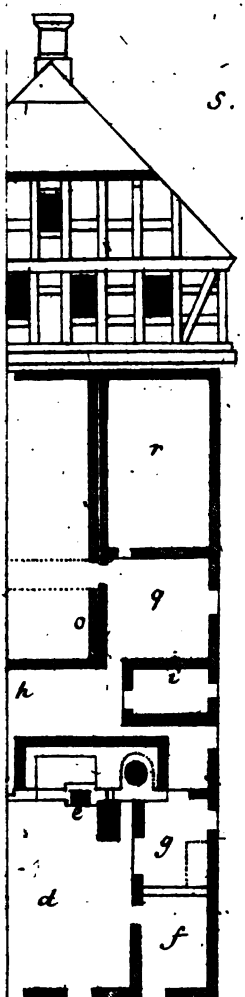
Fig. 105. S. 511.



Digitized by Google

Digitized by Google

S. 312.



Oec. Enc. III. T.

Digitized by Google

Digitized by Google